Р.П. Кенгис

ДОМАШНЕЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

тортов
пирожных
печенья
пряников
пирогов

Р. П. Кенгис

ДОМАШНЕЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

тортов
пирожных
печенья
пряников
пирогов

Издание четвертое, стереотипное

МОСКВА ВО «АГРОПРОМИЗДАТ» 1991

ББК 36.997
К33
УДК 641.5

Редактор **Л. И. Воробьева**

Кенгис Р. П.

К33 Домашнее приготовление тортов, пирожных, печенья, пряников, пирогов. — 4-е изд., стер. — М.: Агропромиздат, 1991 — 239 с.: ил.

ISBN 5—10—002851—3

В книге приведены рецепты тортов, пирожных, печенья, пряников и пирогов широкого ассортимента, рецепты на приготовление заготовок к этим изделиям — теста, кремов, помады, желе, фаршей, сиропов, а также рецепты домашних заготовок из фруктов и ягод.

Приводятся сведения об инвентаре, о применяемых продуктах, их обработке и хранении.

Книга предназначена для широкого круга читателей.

К $\frac{3404000000—174}{035(01)—91}$ КБ—11—42—91 **ББК 36.997**

ISBN 5—10—002851—3

© Издательство «Легкая и пищевая промышленность», 1981
© ВО «Агропромиздат», 1986

ПРЕДИСЛОВИЕ К ЧЕТВЕРТОМУ ИЗДАНИЮ

Мучные кондитерские изделия обладают высокой калорийностью, хорошей усвояемостью. Пищевая ценность их обусловлена значительным содержанием углеводов, жиров и белков. Нет, пожалуй, семьи, в которой не любили бы вкусных печеных изделий, не обходится без них ни один праздничный стол.

Кондитерская и хлебопекарная промышленность нашей страны вырабатывает большое количество мучных кондитерских изделий — печенье, галеты, пряники, коврижки, вафли, кексы, ромовые баба, торты, пирожные, рулеты и др. Одних тортов и пирожных промышленность вырабатывает более 400 наименований. Кроме того, много этой продукции изготовляют рестораны, кафе и другие предприятия общественного питания.

Благодаря созданию прогрессивной технологии объем производства мучных кондитерских изделий продолжает расти, улучшается их качество, постоянно расширяется ассортимент. Особое значение придается увеличению выпуска высококачественных изделий, пользующихся повышенным спросом населения, — тортов, пирожных, кексов, вафель.

Наши кондитерские фабрики оборудованы машинами-автоматами и контрольно-измерительными приборами, обеспечивающими безукоризненную чистоту и точное соблюдение установленной рецептуры, для изготовления кондитерской продукции используется сырье высокого качества.

Искусство наших мастеров-кондитеров заслуживает похвалы, их изделия не только вкусны, но и привлекательны внешней отделкой. Кажется, трудно соперничать с профессионалами, и все же как часто возникает у нас желание самим приготовить торт, пирожные, испечь пирожки или печенье. Здесь можно проявить свое умение, выдумку, сделать нестандартное изделие с учетом вкусов домочадцев. Умелую хозяйку не прельстит готовый торт, как бы хорош он ни был, она непременно

попытается состряпать что-то свое, неповторимое, и зачастую, сама того не сознавая, становится автором интересного рецепта, который быстро переходит из рук в руки.

Ни с чем несравнимы домашние пироги. А что касается ассортимента домашних кондитерских изделий, то он неограничен, как неограниченна наша фантазия.

Книга «Домашнее приготовление тортов, пирожных, печенья, пряников, пирогов» поможет вам приобщиться к замечательному искусству домашней кулинарии.

Впервые эта книга была выпущена в 1959 г. тиражом полмиллиона экземпляров. Она быстро распространилась и получила высокую оценку домашних хозяек. Спрос на книгу был так велик, что возникла необходимость нового издания, которое и было осуществлено в 1967 г.

При подготовке переиздания книги были учтены предложения и пожелания читательниц: малоинтересные рецепты заменены новыми, интересными; для более удобного пользования книгой изменен порядок рецептур, чтобы хозяйке легче было найти рецепт приготовления того или иного изделия.

В настоящее время в издательство продолжает поступать поток писем с просьбой снова издать книгу. Очень многие с сожалением отмечают, что ее невозможно приобрести, приходится переписывать рецепты у знакомых.

Издательство пошло навстречу многочисленным пожеланиям читательниц и подготовило новое издание.

Эта книга прошла проверку временем. В третье издание были внесены незначительные поправки. Полностью сохранены характеристики применяемых для приготовления разнообразных изделий основных продуктов — муки, крахмала, сахаристых продуктов, жиров, молока, яиц, орехов, вкусовых и ароматических веществ, разрыхлителей теста и других, указания по их первичной переработке и хранению в домашних условиях, сведения о необходимом инвентаре — о посуде для приготовления теста, о приспособлениях для взбивания, раскатывания, разделки, выпечки теста, для внешней отделки изделий.

Подтверждена временем необходимость включения в книгу рецептов приготовления отделочных полуфабрикатов и различных заготовок. Рецепты масляных, ароматизированных, белковых, заварных, сливочных, сметанных и других кремов, а также сиропов, помад, глазури, рекомендации по заготовке фруктов и ягод для начинки и украшения изделий, советы по приготовлению таких плодовых заготовок, как компоты, натуральные фруктовые соки, пюре, повидло, мармелад, джем, варенье, цукаты составляют совершенно самостоятельную часть книги, предназначенную главным образом для молодой хозяйки.

Основное содержание книги — рецепты приготовления различных изделий из дрожжевого опарного и безопарного, слоеного, песочного, лапшового, бисквитного, заварного, миндального, белкового, кукурузного, овсяного и другого теста.

Всего в книге 600 различных рецептов. Все рецепты пронумерованы. Чтобы не повторять порядок приготовления какой-либо из заготовок или тот или иной прием в каждом рецепте, он подробно описан в соответствующей главе под определенным номером, в дальнейших рецептах дается лишь ссылка на этот номер.

На рисунках показаны отдельные процессы приготовления и виды готовых изделий.

Издательство надеется, что читатели найдут в этой книге много полезного и интересного для себя. Если возникнут замечания или пожелания, просим направлять их по адресу: 107807, ГСП, Москва, Б-53, ул. Садовая-Спасская, 18, ВО «Агропромиздат».

Кастрюли. Тесто или кондитерскую массу приготовляют в кастрюлях: алюминиевых, эмалированных, никелированных или из нержавеющей стали.

В кастрюлях с плоским дном ставят тесто, выпекают некоторые сорта изделий, жарят пирожки.

В кастрюлях с выпуклым дном хорошо взбивать бисквит, сливки, крем.

Для устойчивости кастрюль с выпуклым дном на столе следует сделать настольные деревянные треугольники.

Алюминиевые кастрюли не ржавеют, но портятся от соли, соды, кислот; на них легко образуются вмятины при ударах. Эти кастрюли можно использовать только для приготовления пищи, но не для хранения ее. Алюминиевые кастрюли моют щетками — теплой водой с мылом без соды, для блеска снаружи натирают зубным порошком.

Эмалированная посуда очень удобна благодаря устойчивости против солей и кислот, входящих в состав пищи. Недостаток ее заключается лишь в том, что при ударах и резких переменах температуры эмаль трескается и отскакивает от металла.

Кастрюли из нержавеющей стали — лучшая кухонная посуда. Отличаясь чрезвычайной крепостью, нержавеющая сталь имеет перед алюминием еще и то преимущество, что устойчива против солей, щелочей и кислот.

Взбивалки. Взбивалки значительно облегчают приготовление кремов и других масс.

Домашняя хозяйка может пользоваться взбивалками разной конструкции (рис. 1). Простейшей взбивалкой является разогнутая столовая вилка или самодельный веничек, сделанный из луженой пружинистой проволоки и укрепленный на деревянной палочке.

Для замешивания крутого теста и массы служит лопаточка из твердых несмолистых пород дерева. Крутое тесто замешивают руками.

Промышленность выпускает домашние электровзбивалки разных размеров и конструкций.

Скалки и кухонные доски. Деревянными скалками (рис. 2), сделанными из несмолистых пород дерева, раскатывают тесто в пласты. Наиболее удобной является скалка с двумя ручками, вращающаяся вокруг стержня. Для нанесения рисунка на раскатанное тесто применяют скалки с узорами на поверхности.

Тесто раскатывают на кухонной доске или крышке кухонного стола. Для этой цели можно использовать также кусок неповрежденной чистой фанеры.

КУХОННЫЙ ИНВЕНТАРЬ

Каждая домашняя хозяйка должна помнить, что здоровье ее семьи во многом зависит от соблюдения правильного санитарно-гигиенического режима приготовления пищи. Поэтому помещение кухни, мебель, инвентарь, посуда, а также одежда хозяйки должны быть безукоризненно чистыми.

Ниже перечислены посуда и кухонный инвентарь, необходимые для домашнего приготовления кондитерских изделий, даны рекомендации по их применению.

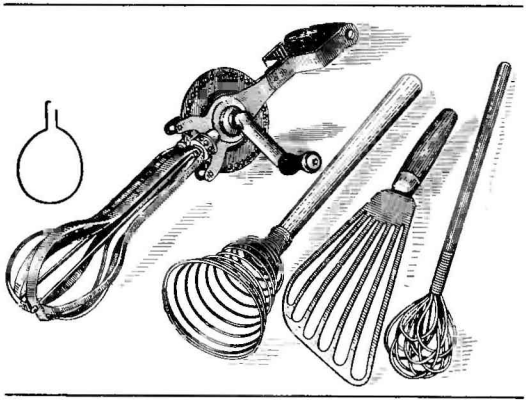


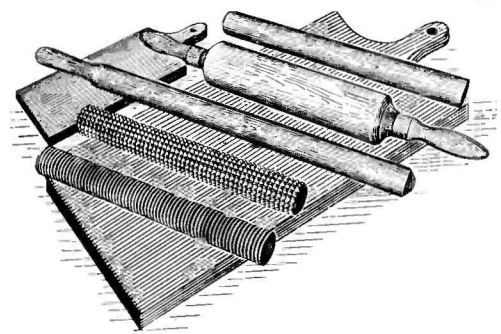
Рис. 1. Взбивалки.

Деревянный инвентарь нельзя долго мыть горячей водой, так как от этого древесина набухает, изменяет форму и становится шершавой. После мытья инвентарь просушивают.

Резцы и выемки для теста. Тесто после раскатки на доске разрезают ножами, дисковыми и фигурными тесторезками (рис. 3), а также гладкими и гофрированными фигурными выемками, сделанными из белой жести (рис. 4). Выемками могут служить также неповрежденные стаканы и рюмки. После работы следует чисто вымыть и просушить все приборы, а также проверить целость стаканов и рюмок, чтобы убедиться в том, что стекло не попало в тесто.

Противни и листы. Для выпечки бисквита, пирогов из жидкого теста применяют противни прямоугольной формы с загнутыми со всех сторон краями.

Рис. 2. Скалки и кухонные доски.



Листы для выпечки в печах и духовках делают из более толстого, чем противень, металла, без одного, двух или трех бортов, чтобы можно было легко сдвигать выпекаемые изделия.

Новые листы и противни (и старые — периодически) обрабатывают следующим образом. Золой, наждаком или слабым раствором соляной кислоты удаляют с них грязь и ржавчину, моют, высушивают, покрывают тонким слоем топленого или растительного масла и нагревают в горячей духовке (при температуре не ниже 200° С) до тех пор, пока не исчезнет дым. После этого на листах образуется тонкий жировой слой (пленка), предохраняющий их от ржавчины, а также от прилипания к ним теста. К недогретому слою прилипают пальцы, а перегретый слой отстает от листа и прилипает к изделиям.

Перед выпечкой листы смазывают жиром, пользуясь для этого чистой полотняной тряпочкой, кисточкой или белой бумагой. Если нужно смазать лист густым слоем масла, то масло предварительно согревают до консистенции густой сметаны, а затем смазывают им охлажденный лист. Если нужно смазать лист тонким слоем масла, то следует расплавленным маслом смазывать согретый лист.

Если противни и листы смазаны тонко, изделия могут прилипать к ним, а если жирно — расплываться. Перед выпечкой некоторых сортов изделий, чтобы они не расплывались, смазанные жиром листы посыпают мукой. После использования противни и листы нужно вымыть и хранить в сухом месте.

Печка «чудо». Несмотря на укоренившееся в быту наименование, это не печка, а форма, предназначенная для выпечки всевозможных изделий из теста. Состоит она из трех частей: толстой подставки, предохраняющей тесто от пригорания; формы с трубкой посредине; крышки с просветами. Форму смазывают тонким слоем жира или прокладывают смоченными в жиру кусочками бумаги и заполняют тестом с таким расчетом, чтобы оно при брожении и подъеме не закрыло просветов для циркуляции воздуха. На газовую горелку ставят подставку, после ее разогрева устанавливают форму и накрывают крышкой, закрывая просветы. Примерно через 15 мин поворачивают крышку так, чтобы были открыты просветы и обеспечивался доступ воздуха, благодаря чему мучное изделие делается румяным. В печке «чудо» хорошо выпекать сдобу, пироги, пирожки, кулебяки, слойки, бисквит и печенье.

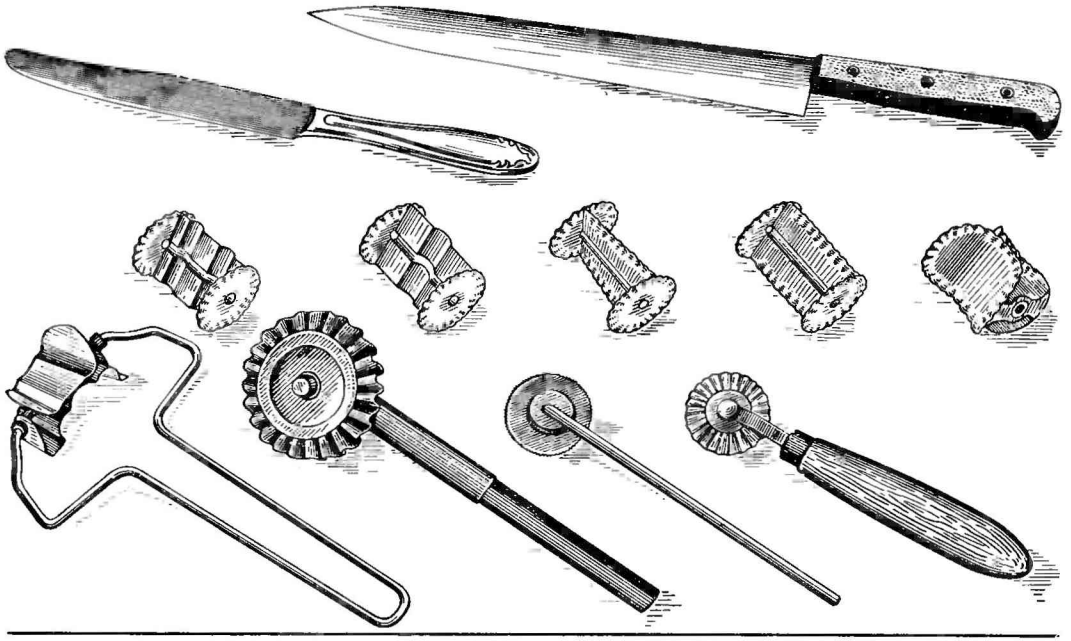


Рис. 3. Тесторезки и ножи.

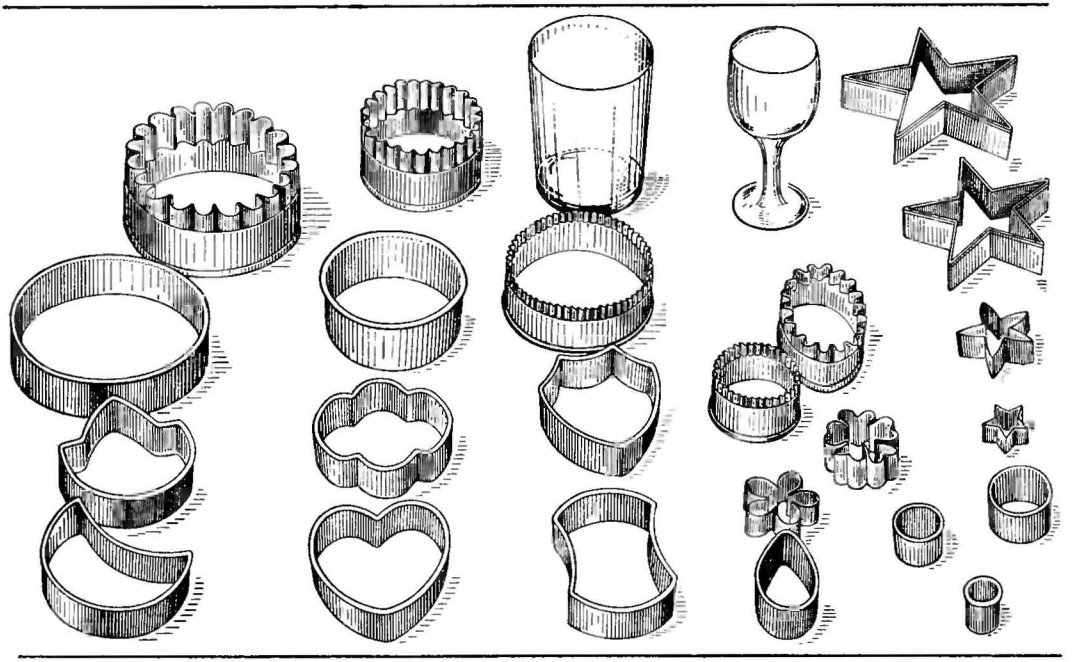


Рис. 4. Выемки для теста.

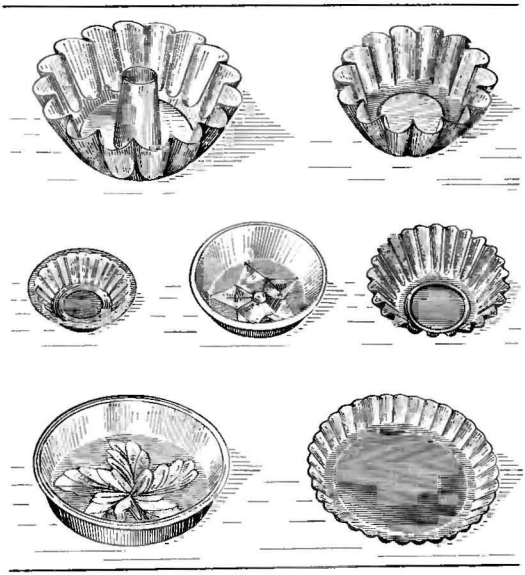


Рис. 5. Формы для пирожных, баб и кексов.

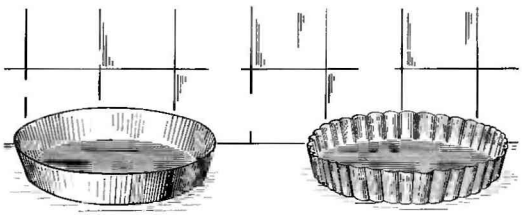
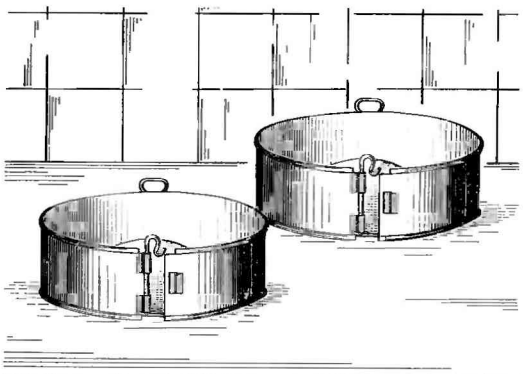


Рис. 6. Формы для московских пирогов.

Рис. 7. Форма из белой жести для тортов.



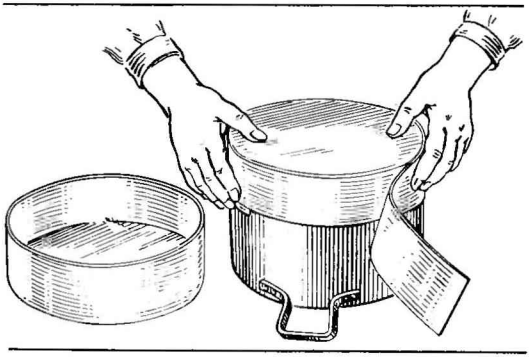
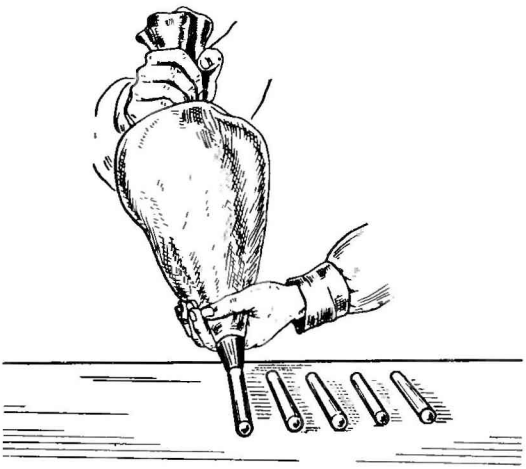
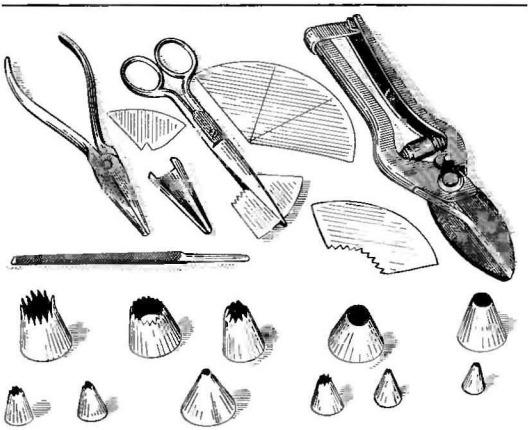


Рис. 8. Изготовление бумажных форм для тортов.





Формы для выпечки теста. Пирожные, бабы и другие изделия выпекают в формах (рис. 5) разных размеров и фасонов. Изготовлены эти формы из алюминия, тонкого железа, белой или черной жести.

Круглые высокие формы иногда делают с трубочкой посредине, чтобы нагретый воздух быстрее проникал внутрь изделий. Плоские формы для московских пирогов (рис. 6) изготовляют с гладкими и гофрированными бортами.

Перед выпечкой формы изнутри смазывают маслом, разогретым до густоты жидкой сметаны, тщательно промазывая все узоры формы. Для этого пользуются волосяной кисточкой или марлей, свернутой в трубку. Затем форму посыпают мукой, тертым миндалем, орехами или молотыми сухарями.

После выпечки формы моют водой с содой и высушивают. Хранить их надо в сухом месте. Чтобы черные формы не ржавели, их обрабатывают, как противни и железные листы.

Формы для тортов. Эти формы применяют при выпечке тестовой основы (лепешек) для тортов. Их делают из белой жести, тонкого железа, бумаги. На рис. 7 показана форма из белой жести; борта ее после выпечки можно раздвигать, что упрощает выемку лепешки.

Из тонкого железа изготовляют формы разных фасонов (овальные, круглые, квадратные) и размеров, с дном и без дна. В последнем случае форму ставят на лист или противень и делают бумажное дно. Бумажные формы нетрудно сделать самостоятельно (рис. 8).

Для выпечки тортов используют также сковороды, сотейники и неглубокие кастрюли. Формы заполняют тестом не выше чем на ⅔ их высоты. Перед заполнением формы смазывают маслом или посыпают мукой; металлические формы можно выстилать бумагой.

Отсадочные (кондитерские) мешки и трубочки. Отсадкой называется процесс формования какой-либо жидкой кондитерской массы выдавливанием ее из мешка.

Для отсадки делают мешок конической формы из плотного материала (тика, ластика или полотна), в узкий конец мешка вставляют металлические трубочки (рис. 9).

Отсадочные мешки можно приготовить также из полиэтиленовой пленки, проглаживая края ее горячим утюгом.

►

Рис. 9. Отсадочный (кондитерский) мешок с гладкой трубочкой.

Рис. 10. Фасонные трубочки из жести.

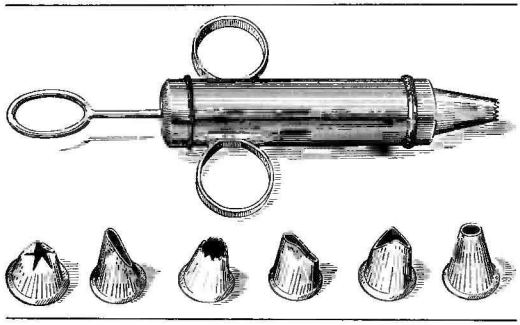


Рис. 11. Металлический поршневой шприц с комплектом фасонных трубочек.

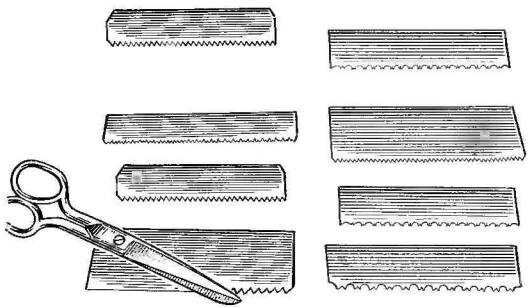
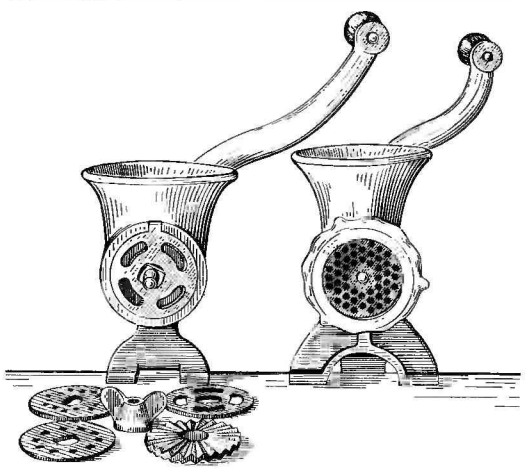


Рис. 12. Кондитерские гребенки.

Рис. 13. Мясорубки: комбинированная и обыкновенная.



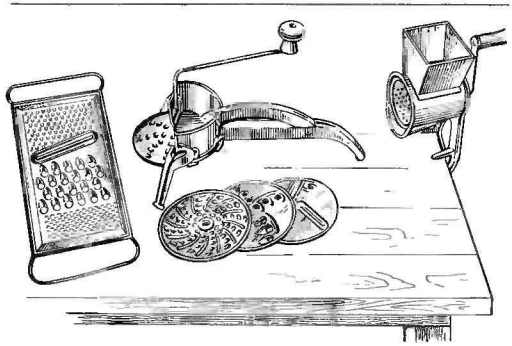
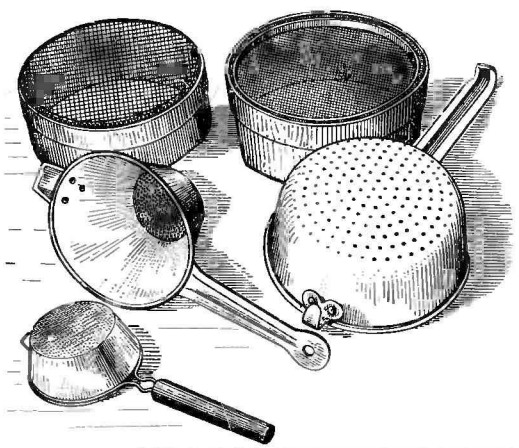


Рис. 14. Терки.

Рис. 15. Ступки с пестиками: медная и фарфоровая.



В мешок можно вставить трубку с винтовой нарезкой, на которую навинчивают разные фасонные трубочки, с их помощью массе придают нужную форму. При отсутствии трубок с нарезкой фасонную трубочку вставляют непосредственно в прорезь мешка и, если она держится в ней неплотно, закрепляют снаружи суровой ниткой.

Фасонные трубочки (рис. 10) можно приобрести в магазине или изготовить самим. Из куска жести или консервной банки вырезают ножницами треугольник, свертывают его в коническую трубочку, пропаивают оловом наружный шов, подрезают выступающие концы в широком месте, а на узком конце вырезают или выпиливают разные зубчики.

Отсадочные мешки с фасонными трубочками применяют для нанесения узоров из крема.

Мешки после использования надо хорошо вымыть с содой или мылом и затем обязательно прокипятить в течение 20—25 мин. Высушенные, завернутые в чистую целую бумагу мешки нужно хранить в сухом закрытом месте.

В хозяйственных магазинах можно приобрести металлический поршневой шприц с комплектом фасонных трубочек (рис. 11). Этот шприц заменяет отсадочный мешок.

Кондитерские гребенки. Кондитерские гребенки с зубцами разного профиля, вырезанные из жести или картона (рис. 12), служат для нанесения прямых или зигзагообразных линий на креме при отделке тортов и пирожных.

Мясорубки, терки, ступки. Для растирания и дробления продуктов применяют мясорубки, терки, ступки.

Мясорубка бывает с одной дырчатой решеткой и комбинированная (рис. 13), в решетке которой имеются отверстия разной формы. В комбинированной мясорубке можно размельчить мясо, рыбу, овощи, фрукты, растереть орехи, пряности и другие продукты.

На терках (рис. 14) растирают фрукты, овощи, орехи, миндаль и пряности. Изготовляют терки из белой жести и нержавеющей стали.

Ступки медные и фарфоровые (рис. 15) используют для измельчения сахара, соли, пряностей, краски, сухарей.

Сита, дуршлаги, цедилки, марля. Для просеивания сыпучих продуктов, запудривания готовых изделий и процеживания разных жидкостей в хозяйстве надо иметь сита, дуршлаги, цедилки (рис. 16), марлю.

◀

Рис. 16. Сита, дуршлаги, цедилки.

ПРОДУКТЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Для приготовления мучных кондитерских изделий нужны разнообразные продукты — мука, крахмал, сахаристые продукты, жиры, молочные продукты, яйца, орехи, вкусовые и ароматические вещества, разрыхлители теста, желирующие вещества, пищевые красители. Ниже приводятся краткие сведения об этих продуктах, а также указания по их первичной обработке и хранению в домашних условиях.

Мука. Мука — основной продукт для изготовления всех мучных кондитерских изделий, кроме меренги. В домашних условиях используют главным образом пшеничную сортовую муку, в меньшей степени кукурузную и при изготовлении некоторых изделий ржаную.

В зависимости от качественных показателей пшеничная мука делится на несколько сортов. Без анализа сортность муки можно определить по цвету и отчасти по величине частиц ее. После размола зерна в муке остается некоторая часть оболочек, придающая ей темный цвет. Чем выше сорт муки, тем меньше таких оболочек и тем, следовательно, она светлее и равномернее по цвету.

Мука должна быть без затхлого, постороннего запаха и горечи. При разжевывании ее не должно ощущаться хруста на зубах. Если в муке обнаружены вредители в виде личинок бабочек или жуков, ее не следует употреблять.

Мука повышенной влажности легко портится, ее следует подсушить в духовке при невысокой температуре (30–50°С), насыпав тонким слоем на лист или противень. При более высокой температуре сушки может ухудшиться качество муки.

Ориентировочно влажность муки определяют следующим образом. Насыпают на ладонь 1 ст. ложку муки, слегка сжимают ее в комок. Если после разжатия пальцев комок рассыпается, значит, мука очень сухая; если он рассыпается от толчка по ребру ладони, мука нормальной влажности; если же мука остается в виде комка и после толчка, влажность ее повышена.

Муку с теми или иными недостатками следует использовать в первую очередь (для пряников) и в смеси с хорошей мукой.

Мука гигроскопична и восприимчива к запахам, поэтому хранить ее надо в сухом месте, вдали от сильно пахнущих веществ.

Крупчатка — лучший сорт пшеничной муки с наиболее крупными частицами. Цвет крупчатки светло-кремовый. Употребляют ее обычно в смеси с мукой других сортов — высшего и первого.

Мука высшего сорта белого цвета со слабо-кремовым оттенком. На ощупь она мягче и мельче крупчатки. Из этой муки готовят торты, пирожные, печенье, сдобные пироги и булочки.

Мука первого сорта белого цвета, иногда с желтоватым оттенком. Из нее готовят самые разнообразные изделия.

Мука второго сорта отличается более темной окраской. Она употребляется для

выпечки пряников и пирогов, для приготовления начинок, может использоваться также для печенья.

Ржаная сеяная мука белого цвета имеет мелкие частицы. По виду она похожа на пшеничную муку первого сорта.

Кукурузная мука 72—75 %-ного помола состоит из мелких частиц кремового цвета. В этой муке не содержится клейковины, поэтому изделия из нее, приготовленные на дрожжах, получаются не рыхлые, с порами, а плотные, трудно пропекаемые. Для того чтобы тесто стало более эластичным и при брожении рыхлым, в него нужно добавить больше дрожжей и пшеничную муку, а еще лучше, если часть кукурузной муки заварить (в подсоленный кипяток засыпать муку в соотношении I : I) или на 2—3 ч замочить.

Кукурузную муку (10—20 %-ную) можно добавить в тесто при изготовлении бисквитных изделий, чтобы они получались более рассыпчатыми.

Муку всех сортов перед использованием необходимо просеивать через сито. Это предотвратит случайное попадание в изделия посторонних предметов и улучшит ее пекарные свойства вследствие соприкосновения всех частиц ее с кислородом воздуха.

Крахмал. Крахмал — белый порошкообразный продукт без вкуса и запаха, вырабатываемый из картофеля, пшеницы, риса и кукурузы.

В холодной воде крахмал не растворяется, а в горячей превращается в прозрачную студнеобразную массу — клейстер. Крахмал используют при изготовлении тортов, пирожных, печенья. Как и муку, его следует хранить в сухом месте, вдали от сильно пахнущих веществ.

Сахаристые продукты. Для приготовления кондитерских изделий применяют сахар-песок, сахар-рафинад и сахарную пудру.

Для приготовления сахарной пудры в домашних условиях надо растолочь пиленый сахар в ступке, просеять через частое сито. Вместо сита можно использовать марлю. Пудра из сахарного песка немного темнее, чем из кускового сахара.

Хранить сахар и пудру следует в сухом месте.

Каждая хозяйка должна знать, что чрезмерное количество сахара в тесте замедляет брожение. При недостатке сахара в варенье и всевозможных плодовых припасах они могут закиснуть, а при избытке — ухудшится вкус и аромат изготовляемых продуктов.

Мед отличается высокими питательными свойствами, приятным вкусом и ароматом. Каждому виду меда присущи своя консистенция, цвет и аромат. Окраска липового и клеверного меда светлая, а гречишного, цветочного меда — темная.

Если мед станет плотным и сахаристым, его надо подогреть. Если мед начнет бродить, нужно нагреть его почти до кипения.

Мед гигроскопичен, поэтому хранить его надо в сухом месте.

Жиры. Сливочное масло благодаря высокой питательности, хорошей усвояемости, содержанию витаминов и отличным вкусовым качествам относится к наиболее ценным жирам.

Промышленность вырабатывает следующие виды масла: сладко-сливочное из пастеризованных сливок (соленое и несоленое); вологодское несоленое из сливок, пастеризованных при высокой температуре (90° С); любительское и крестьянское, изготовляемое из пастеризованных сливок; кислосливочное из пастеризованных заквашенных сливок (соленое и несоленое).

Масло каждого вида отличается своеобразным вкусом и ароматом.

Сливочное масло можно использовать для приготовления любых мучных кондитерских изделий, причем в крем идет только несоленое масло.

Топленое масло получают перетопкой сборного масла-сырца, в нем содержится 98 % чистого молочного жира. Растопленное масло должно быть прозрачным, без осадка. Топленое масло употребляют для изделий из кислого теста, а для кондитерских изделий — с учетом вкуса потребителя.

Маргарин — твердый пластичный пищевой жир, который по составу, структуре, калорийности, внешнему виду, вкусу и запаху сходен со сливочным маслом. Маргарин представляет собой стойкую, легкоплавкую жироводную эмульсию, содержащую 82 % жиров, 16—17 % водной фазы, преимущественно в виде сквашенного молока, которое придает маргарину характерный молочнокислый аромат. В качестве вкусовых добавок в маргарин вводят 0,2—1,2 % поваренной соли и 0,3—0,7 % сахара.

Маргарин можно использовать как заменитель сливочного масла и других жиров при изготовлении мучных кондитерских изделий и пирогов.

Говяжий жир высшего сорта светло-желтого цвета, в расплавленном виде прозрачен, при обыкновенной температуре твердый, обладает приятным вкусом и запахом. В жире первого сорта допускается слегка поджаристый вкус, бледно-зеленоватый оттенок.

Свиной жир выпускается двух сортов — высшего и первого. Цвет жира белый.

Масло растительное вырабатывают из семян масличных культур. В соответствии с названием семян маслу дают название: арахисовое, горчичное, конопляное, кедровое, кунжутное, льняное, маковое, миндальное, оливковое, ореховое, подсолнечное, соевое, хлопковое.

Растительное масло называется рафинированным, если оно освобождено от специфического запаха и вкуса семян. Например, рафинированное подсолнечное масло почти не имеет привкуса и аромата жареных подсолнечных семян.

Жиры всех видов при солнечном свете и доступе воздуха разлагаются и портятся, поэтому хранить жиры надо в прохладном месте в закрытой и светонепроницаемой посуде, вдали от остро пахнущих продуктов.

Молочные продукты. Молоко содержит многие питательные вещества и витамины, необходимые организму человека. Хорошее молоко имеет белый цвет с желтым оттенком и сладковатый вкус.

Молоко — скоропортящийся продукт. Хранить его нужно в прохладном месте, особенно в летнее время. Если нет холодильника, то молоко можно налить в стеклянную банку и погрузить ее доверху в холодную воду, сверху покрыв чистой салфеткой так, чтобы углы салфетки находились в воде: влажная салфетка понижает температуру молока.

Сгущенное молоко с сахаром поступает в продажу в банках массой 410 г, что соответствует 1 л цельного свежего молока и 178 г сахара. Употребляется сгущенное молоко для приготовления кремов.

Сгущенное стерилизованное молоко вырабатывают без добавления сахара, 400 г его равноценны 1 л свежего молока.

Кофе натуральный и какао со сгущенным молоком и сахаром можно использовать для приготовления крема.

Сухое молоко вырабатывают из цельного и обезжиренного натурального молока. Чтобы получить 1 л жидкого (восстановленного) молока, надо всыпать 100 г сухого молока (1 граненый стакан) в кастрюлю, налить в нее 1 стакан воды комнатной температуры и тщательно размешать содержимое до однородной массы без комочков, затем, непрерывно размешивая, нужно долить постепенно 2 стакана воды. Желательно оставить молоко на 20—30 мин в покое для набухания, после чего оно годится для приготовления заготовок, подвергаемых тепловой обработке.

При использовании молока в заготовках без тепловой обработки его необходимо прокипятить.

Сливки выпускают жирностью 10, 20 и 35 %.

Для приготовления кремов взбиванием пригодны только сливки жирностью 35%. Менее жирные сливки используют для варки кремов и для теста. Вкус сливок должен быть приятным, слегка сладковатым, цвет — белым с желтоватым оттенком.

В тепле сливки очень быстро портятся, поэтому их надо хранить на холоде.

Сливки можно приготовить и дома из цельного молока. Для этого надо оставить его в холодном помещении на 12—24 ч, после чего на поверхности молока выделяется слой сливок.

В продажу поступают также сгущенные сливки с сахаром в консервных банках, содержащие 40 % сахара и 19 % жира, и сухие сливки, содержащие 42 % жира.

Сметану приготовляют сквашиванием натуральных пастеризованных сливок специальными закваскими. Хорошая сметана имеет чистый, нежный и кисловатый вкус без резкой кислотности. Хранить сметану надо в холодном месте.

Сметану используют для приготовления сдобного пресного теста. Охлажденную сметану жирностью не ниже 30 % можно взбивать, как сливки, для крема.

Творог приготовляют следующим образом: молоко сквашивают, нагревают и удаляют из него сыворотку.

Из цельного молока получается жирный творог с содержанием жира 18 %, а из снятого молока — обезжиренный творог.

Вкус и запах творога должны быть чистые, нежные, без излишней кислотности; структура нетягучая; цвет от белого до кремового.

Для повышения сухости творога его завертывают в марлю или чистую салфетку и ставят на 2—3 ч под груз, положенный на чистую дощечку. Если нужно сделать творог мягким, его провертывают через мясорубку или протирают через сито.

В домашних условиях творог готовят из кислого, свернувшегося в простоквашу

молока. Стеклянную или эмалированную посуду с простоквашей погружают в посуду с горячей водой (температурой 80° С) и держат до тех пор, пока не отделится сыворотка. Затем творог откидывают на чистую салфетку или вдвое сложенную марлю и подвешивают для стекания сыворотки. Из 1 л молока выходит 60—100 г творога.

Творог хранят на холоде, но не следует его замораживать, иначе он станет жестким.

Творожные продукты — это широкий ассортимент творожной массы и творожных сырков: сладких и соленых, жирных и обезжиренных, ароматизированных, с начинкой и без начинки. Приготовляют их из протертого творога. Творожные сырки можно использовать при изготовлении мучных изделий.

Яичные продукты. Яйца куриные делятся на диетические, поступающие к потребителю не позже чем через 5 дней после снесения, и столовые.

В среднем масса яйца без скорлупы равна 43 г, из них на белок приходится примерно 23 г, на желток — 20 г.

Чтобы определить свежесть яйца, нужно просмотреть его на свет. Лежалое яйцо имеет темный цвет, при встряхивании содержимое его взбалтывается.

В домашних условиях яйца нужно хранить в холодильнике, а если его нет — в сухом песке или золе.

Чтобы отличить сырое яйцо от вареного, надо повернуть его на столе: вареное будет вертеться, сырое сделает один — два оборота и остановится.

Разбивают яйцо, слегка ударяя средней частью о твердый предмет или о край посуды. Затем ногтем большого пальца правой руки надавливают на треснутое место скорлупы, разрывают пленку и проверяют свежесть яйца по запаху.

Незначительная часть яйца с резким запахом может испортить содержимое всей тарелки. Проверенное яйцо выливают в стакан и затем большим пальцем правой руки отделяют остатки белка от скорлупы. Недоброкачественные яйца нужно уничтожить. После этого надо вымыть руки, чтобы дурной запах не помешал определить качество следующих разбиваемых яиц.

Если нужно отделить белок от желтка, поступают таким образом: раскрывают скорлупу, желток оставляют в одной половинке скорлупы, а белок выливают из второй половины в стакан и переливают в нее желток. Переливание желтка из одной половинки скорлупы в другую повторяют 3—4 раза, пока желток не освободится от белка.

Белки яйца обладают пенообразующей способностью. Они хорошо взбиваются, при этом первоначальный объем их увеличивается в 5 раз и более, в связи с чем белки применяют для разрыхления теста и кремов.

Чтобы получить устойчивую пену, нужно белки, посуду и веничек предварительно охладить до 15—18° С, а затем взбивать белки при пониженной температуре воздуха вначале медленно, а потом быстрее. В конце взбивания белки становятся рябоватыми, творожистыми; в этот момент надо добавить немного сахарной пудры (1 ст. ложку на 10 белков). Нельзя сахар добавлять в начале взбивания, так как белки получатся мажущимися. Белки нужно тщательно отделить от желтков и взбивать без жиров. Во время взбивания надо стараться не задевать часто посуду веничком; в алюминиевой посуде белки от этого темнеют, а инвентарь портится.

Хорошо взбитые белки стойко держатся на веничке и не свисают вниз.

Взбитые белки нужно немедленно использовать, так как при хранении или при перевзбивании они теряют свою плотность.

Желтки используют при изготовлении теста, а также для смазки поверхности выпекаемых изделий.

Яичный порошок получают при высушивании очищенных целых яиц, яичных белков или желтков. Для того чтобы порошок хорошо растворился, равномернее распределился в тесте и не образовывал на поверхности изделий желтых пятнышек, необходимо предварительно размешать его в теплой воде и дать постоять в течение часа.

13 г яичного порошка (1½ ст. ложки), разведенные в 30 г воды (2 ст. ложки), равноценны одному яйцу.

Яичный порошок нужно хранить в прохладном, сухом и темном месте.

Скорлупа яиц водоплавающих птиц (уток, гусей и др.) часто бывает покрыта вредными бактериями, которые могут вызвать опасные заболевания. Эти яйца можно использовать только в тесто, подвергающееся термической обработке, т. е. выпечке при сравнительно высокой температуре.

Перед разбивкой яйцо после мытья дезинфицируют в 5%-ном растворе хлорной извести в течение 5 мин с последующим ополаскиванием 5%-ным раствором соды. Яичную скорлупу сжигают.

Орехи. Орехи — вкусный и ценный в пищевом отношении продукт — содержат от 40 до 70 % жира и много белков, придают разнообразный вкус и аромат кондитерским изделиям и улучшают их вид.

Орех фундук поступает в продажу в твердой гладкой скорлупе или без нее — в виде очищенного ядра с тонкой коричневой оболочкой. Перед употреблением фундук надо поставить на несколько минут в печку или духовку, чтобы оболочка отслоилась, затем потереть их между ладонями, в результате чего оболочка полностью отделится. Орехи в поджаренном виде вкуснее, чем в сыром.

Фундук — культурное садовое растение. Примерно такой же орех растет в лесах, он называется лещинным или лесным орехом. Лещинный орех чуть мельче фундука.

Грецкий орех, известный также под названием волошского, значительно крупнее фундука, отличается от него также морщинистой скорлупой и фигурным ядром.

Ядро покрыто тонкой оболочкой светлой или темной окраски, причем ядро со светлой оболочкой относится к высшему сорту, а с темной — к низшему. Если погрузить ядро на 12 ч в подсоленную воду, то оболочка легко снимется; после этого ядро надо промыть в проточной воде и высушить. Чтобы ядро не прогоркло, хранить орехи нужно в прохладных темных местах.

Жареные грецкие орехи приобретают неприятный привкус, поэтому для посыпки изделий они не годятся.

Орехи кешью — импортные, поступают без оболочки, имеют изогнутую бобовидную форму, напоминают по вкусу миндаль. Это хороший продукт для посыпки, приготовления марципана и других изделий.

Арахис, называемый также земляным или китайским орехом, содержит 1—2, редко 3 ядра, легко освобождаемых от нетвердой скорлупы. Ядро покрыто светло-коричневой оболочкой, которая отделяется после поджаривания.

Миндаль поступает в продажу со скорлупой или очищенным. Ядро его покрыто тонкой коричневой оболочкой. Чтобы удалить оболочку, надо опустить миндаль на 1 мин в кипящую воду, после чего вынуть из воды и, нажимая пальцами на ядро (рис. 17), отделить оболочку. Во избежание потемнения ядро нужно немедленно промыть водой и высушить на противне в духовке при 50—70° С.

Не следует добавлять в кондитерские изделия горький миндаль, так как в нем содержатся ядовитые вещества.

Фисташковые орехи имеют светло-зеленый цвет, поэтому в мелко нарубленном виде их используют для украшения тортов и пирожных. Твердую светло-серую скорлупу снимают перочинным ножом. Оболочка ядра фисташки снимается так же, как у миндаля, причем длительность нагрева должна быть меньше во избежание ухудшения цвета. После очистки необходимо немедленно высушить фисташку, иначе она закиснет и потеряет глянцевитость и зеленую окраску.

Ядро абрикосовой косточки применяется вместо миндаля, но уступает ему по вкусу; обрабатывается так же, как миндаль.

Вкусовые и ароматические вещества. В некоторые заготовки, чтобы придать им приятный кисло-сладкий вкус или предохранить от засахаривания, добавляют пищевые кислоты. Кислота — прекрасное консервирующее средство. Следует помнить, что кислоту нельзя хранить в металлической (особенно медной и цинковой) посуде.

Для ароматизации кондитерских изделий используют пряности — вкусовые продукты растительного происхождения, в состав которых входят эфирные масла или другие экстрактивные вещества, обусловливающие острый вкус и аромат.

Пряности и другие вкусовые вещества, указанные в рецептурах, нужно дозировать внимательно, но лучше, как говорится, недоложить, чем переложить, так как острый вкус и сильный аромат портят изделия и раздражают пищеварительные органы.

От теплоты и влаги эфирные масла быстро разлагаются, поэтому пряности нужно хранить в сухих прохладных местах, в плотно закрытых банках. Кроме того, эфирные эссенции нужно оберегать от света.

Рис. 17. Освобождение миндаля от оболочки.

Виннокаменная кислота — кристаллическая кислота; употребляется в виде раствора: 1 ст. ложка кислоты на 3 ст. ложки теплой кипяченой воды.

Лимонная кислота содержится в лимоне и в некоторых других фруктах и ягодах, но получают ее главным образом, сбраживая сахара. В продажу лимонная кислота поступает в кристаллах. 1 ложку кристаллической лимонной кислоты растворяют в 2 ложках горячей воды и полученный раствор используют при изготовлении заготовок, дозируя его каплями или чайными ложками (в 1 чайной ложке раствора кислоты 50—55 капель). Сок из одного лимона соответствует примерно 5 г кристаллической кислоты, или 2 чайным ложкам раствора ее.

Анис — пряное растение. Его семена кладут в тесто и используют для посыпки. Сушеный звездчатый анис — бадьян — добавляют в растертом виде в пряники.

Ванилин — белый кристаллический порошок со специфическим запахом ванили[1], получаемый химическим способом. Он растворяется в горячей воде (при 80° С в соотношении 1 : 20) или спирте (водке). Для получения ванильного сахара ванилин предварительно растворяют в подогретом спирте в соотношении 1 : 1 и спиртовой раствор смешивают с сахарной пудрой в соотношении 1 : 12,5.

Ванильный сахар можно также приобрести в магазине.

Гвоздика — высушенная цветочная почка гвоздичного дерева. Используют при изготовлении варенья, пряников.

Имбирь — тропическое растение. Его корневище в растертом виде употребляют для ароматизации пряников.

Кардамон — сушеные светло-желтые коробочки растения с коричневыми семенами. В растертом виде кардамон используют для ароматизации сладких дрожжевых и других изделий.

Кориандр — ароматическое растение. Его сушеные светло-коричневые плоды применяют при изготовлении пряников.

Корица — высушенная кора коричного дерева. В виде корочек, завязанных в марлю, корицу употребляют в варенье и разные навары, а в виде порошка — в тесто, на посыпку и в начинку.

Тмин — растение, семена которого имеют острый горький вкус и применяют для посыпки.

Мускатный орех по внешнему виду напоминает небольшой грецкий орех, но отличается сильным ароматом. Мускатный орех растирают на терке и добавляют к сладкому дрожжевому тесту и в пряники.

Мак используют для начинки и посыпки кондитерских изделий.

Шафран представляет собой высушенные рыльца цветков многолетнего, очень ароматного растения шафрана. Окраска шафрана желтая. Перед употреблением его подсушивают при невысокой температуре, измельчают, заливают кипяченой охлажденной водой и через 24 ч процеживают сквозь марлю. Шафран используют при изготовлении сладкого дрожжевого теста, кексов, печенья, пирожного. На 1 кг муки добавляют 0,1—0,2 г шафрана.

Эфирные масла выделяются перегонкой с водой или отжиманием из корней, коры, цветов и листьев эфирномасличных растений.

Эссенции бывают натуральные и искусственные. Пользуются ими для ароматизации заготовок и изделий.

Эфирные масла и эссенции, поступающие в продажу, отличаются высокой концентрацией, поэтому их нужно добавлять в очень небольшом количестве, иногда по несколько капель.

Чайным настоем хорошо ароматизировать кондитерские изделия. В ¼ стакана кипятка надо всыпать 2 чайные ложки чая, через 5—6 мин процедить чай через ситечко или отжать через марлю.

Кофе натуральный приготовляется из семян плодов кофейного дерева. Сырой кофе в зернах следует обжарить до полного потемнения, но не до обугливания, а затем размолоть на кофейной мельнице. Для ароматизации кондитерских изделий нужно приготовить кофейную настойку из натурального молотого кофе, а при его отсутствии — из такого сорта кофе с цикорием, в котором содержится повышенное количество натурального кофе. Для кофейного настоя берут 1 чайную ложку, заваривают ½ стакана кипятка, накрывают стакан и ставят на край плиты. Через 20—30 мин кофе отжимают через салфетку или сложенную вдвое марлю, затем дают 30 мин отстояться. После этого сливают прозрачный настой и ароматизируют им изделия.

Алкогольные напитки — коньяки, ликеры, водочные настойки, наливки и разные виноградные вина — используют при изготовлении сиропа для промочки, для ароматизации

[1] Ваниль — стручки тропического растения, обладающие специфическим ароматом. В продажу у нас не поступает. Искусственным заменителем ее является ванилин.

и придания вкуса. Вином темного цвета нельзя ароматизировать светлый крем.

Разрыхлители теста. Для получения изделий пористой структуры и увеличения объема тесто подвергают разрыхлению с помощью дрожжей и химических разрыхлителей.

Основными химическими разрыхлителями являются питьевая двууглекислая сода и углекислый аммоний. Бывают также и другие разрыхлители в виде порошков, представляющих собой смесь разных веществ, в том числе и соды с аммонием. В неразрыхленное тесто при выпечке плохо проникает тепло; корка изделия чернеет, а середина остается непропеченной.

Дрожжи выпускаются прессованные (влажность 75 %) и сухие (влажность 12 %). В результате жизнедеятельности дрожжей в тесте образуются спирт и углекислый газ. Стремясь выйти из теста, газ разрыхляет его, создавая поры и увеличивая объем теста.

При избыточном накоплении газа в тесте дрожжи прекращают работу и тесто опадает. После обминки теста рукой или лопаткой удаляется значительная часть газа, тесто насыщается кислородом воздуха и брожение снова возобновляется.

Дрожжи перед употреблением разводят в теплой воде или молоке. Наилучшая температура для жизнедеятельности дрожжей в тесте 26—30° С, при 55° С дрожжи погибают. Если охладить дрожжи до температуры ниже 10° С, жизнедеятельность их почти прекратится, а при повышении температуры возобновится.

Прессованные дрожжи — продукт скоропортящийся, их надо хранить в прохладном месте; сухие дрожжи, выпускаемые в коробках, могут храниться в сухом месте до 5 месяцев.

Прессованные дрожжи должны иметь приятный, неплесневелый запах, сероватый с желтоватым оттенком цвет, быть плотными, немажущимися, рассыпчатыми.

Дрожжи используют для приготовления изделий из дрожжевого (кислого) теста. В большинстве же сортов печенья, в пряниках и других изделиях, отличающихся большим содержанием сдобы (сахара, жиров, яиц), используются химические разрыхлители, потому что при большом количестве сдобы дрожжи угнетаются, а тесто плохо разрыхляется.

Питьевая сода — порошок белого цвета, щелочного, немного солоноватого вкуса, легко растворимый в воде. При добавлении в содовый раствор кислоты или при нагревании из соды выделяется углекислый газ. Выделяющийся во время выпечки теста под влиянием нагревания углекислый газ разрыхляет тесто.

Однако сода разлагается в тесте не полностью, оставляя в изделии специфический привкус. Добавление в тесто лимонной или виннокаменной кислоты приведет к более полному разложению соды и улучшению вкуса изделия.

Соду перемешивают с мукой. Кислоту добавляют в жидкость или сдобу. При замесе муки с жидкостью вследствие взаимодействия соды с кислотой начнет выделяться углекислый газ. Такое тесто нельзя долго месить, особенно в теплых условиях, так как газ улетучится и тесто опять станет плотным. Поэтому его готовят в прохладном месте и после замеса немедленно формуют и выпекают.

На 1 кг муки берут ½ чайной ложки соды и ¼ чайной ложки раствора лимонной (или виннокаменной) кислоты (см. стр. 18). Кислоту можно заменить кислым молоком, кефиром, ацидофилином, сывороткой, закваской или кислыми фруктовыми соками.

Мучные изделия, приготовленные на соде, имеют красивую окраску. Однако избыток соды придает им темный оттенок и неприятный вкус.

Углекислый аммоний представляет собой крупные белые комки кристалликов или кристаллический мелкий порошок с резким запахом нашатырного спирта. Перед употреблением углекислый аммоний надо измельчить, растирая в ступке или на терке, и просеять через частое сито или марлю. Можно также растворить его в холодной воде (на чайную ложку аммония 3 ст. ложки воды) и добавить в жидкость при замесе теста.

При нагревании во время выпечки теста углекислый аммоний выделяет аммиак и углекислый газ, которые разрыхляют тесто.

Хранить углекислый аммоний следует в плотно закрытых стеклянных банках.

Печенье, приготовленное с углекислым аммонием, получается более пористым, без специфического привкуса. Однако по внешнему виду (цвету) оно уступает печенью, приготовленному на соде. Поэтому рекомендуется применять смесь аммония (40 % от общей массы смеси) и соды (60 %).

Желирующие вещества. Для приготовления желе, начинок и мармелада, используемых при отделке тортов, пирожных и других изделий, а также для приготовления некоторых кремов применяют желирующие (студнеобразующие) вещества — агар и желатин.

Агар — растительный клей, вырабатываемый из некоторых видов морских водорослей. В продажу он поступает в виде

крупки, порошка или пористых полупрозрачных пластинок.

Ж е л а т и н — пищевой клей животного происхождения, поступает в продажу в виде крупки, порошка или прозрачных пластинок желтого цвета.

Перед употреблением пластинки желатина и агара надо промыть в холодной воде и откинуть на дуршлаг или ситечко для стекания воды.

Желирующие свойства агара в 5—8 раз сильнее, чем желатина. Хранить агар и желатин следует в сухом прохладном месте.

Пищевые красители. Кремы, глазури и другие заготовки можно подкрашивать безвредными естественными красящими веществами. Красители быстро портятся от действия света, воздуха и влаги, поэтому их надо хранить в бутылках из темного стекла. При окраске заготовок и изделий следует учитывать, что слишком яркая и неестественная окраска пищи вызывает неприятное чувство. Растворяют краски в теплой кипяченой воде, дозировку устанавливают по желанию.

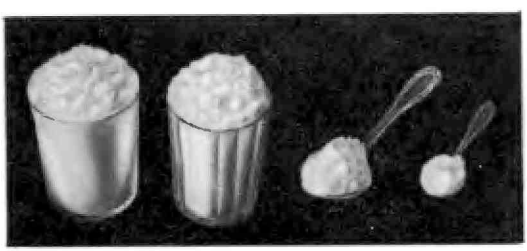
Б е л у ю о к р а с к у дают сахарная пудра, помада, молоко, сливки, сметана, белые кремы.

Ж е л т а я к р а с к а получается от шафрана, разведенного в теплой воде, водке или спирте (см. стр. 18); от лимонной цедры (см. стр. 55); от морковной массы, приготовляемой из равных частей масла и растертой моркови, обжаренной в течение 3—5 мин до размягчения и процеженной через марлю или цедилку.

З е л е н у ю к р а с к у получают, отжимая из шпината зеленый сок.

К о р и ч н е в у ю окраску дают крепкий кофейный настой или жженка, представляющая собой пережженный сахар. Жженку приготовляют следующим образом. Насыпают

Рис. 18. Наполненные мукой стаканы и ложки.



Продукт	Масса продукта, г			
	в стакане чайном	в стакане граненом	в столовой ложке	в чайной ложке
Вода	250	200	18	5
Арахис очищенный	175	140	25	8
Варенье	330	270	50	17
Вишня свежая	190	150	30	—
Желатин в порошке	—	—	15	5
Изюм	190	155	25	7
Какао порошок	—	—	25	9
Кислота лимонная (кристаллическая)	—	—	25	8
Клубника свежая	150	120	25	—
Корица молотая	—	—	20	8
Кофе молотый	—	—	20	7
Крупа гречневая	210	165	25	7
Кукурузная мука	160	130	30	10
Ликер	—	—	20	7
Мак	—	135	18	5
Малина свежая	140	110	20	—
Маргарин растопленный	230	180	15	4
Масло животное растопленное	240	185	17	5
Масло растительное	240	190	17	5
Миндаль (ядро)	160	130	30	10
Молоко сгущенное	—	—	30	12
Молоко сухое	120	100	20	5
Молоко цельное	255	204	18	5
Мука картофельная	180	150	30	10
Мука пшеничная первого сорта	160	130	30	10
Орех фундук (ядро)	170	130	30	10
Перец молотый	—	—	—	5
Пюре земляничное и другое	350	290	50	17
Рис	240	180	30	10
Саго	180	160	20	6
Сахар пиленый	200	140	—	—
Сахарный песок	230	180	25	10
Сахарная пудра	180	140	25	10
Сливки	250	200	14	5
Сметана	250	210	25	10
Сода питьевая	—	—	28	12
Соль	—	—	30	10
Сухари молотые	130	100	10	5
Уксус	—	—	15	5
Хлопья кукурузные	50	40	7	2
Хлопья овсяные	100	80	14	4
Хлопья пшеничные	60	50	9	2
Черная смородина	180	130	30	—
Яичный порошок	100	80	25	10

Масса, г	Число штук в чайном стакане		
Сахара пиленого (куска)	9	Сахара пиленого (кусков)	22
Яйца без скорлупы	43	Яиц без скорлупы	6
Белка из яйца	23	Белков	11
Желтка из яйца	20	Желтков	12

на сковороду 1 ст. ложку сахарного песку и, помешивая, нагревают на небольшом огне до тех пор, пока сахар не сделается темно-коричневым и не начнет выделяться дым. Продолжая мешать, постепенно добавляют ½ стакана горячей воды и мешают до растворения комков.

Получившийся клейкий темно-коричневый раствор процеживают через марлю или цедилку и хранят в бутылке.

Мешать нужно осторожно длинной лопаточкой или палочкой во избежание разбрызгивания горячего жженого сахара. При недостаточном прожигании сахара окраска будет слабой, а пережженный сахар свернется в твердый комок и жженки получится мало.

Красная и розовая краски получаются при добавлении соков малины, клубники, клюквы, кизила, брусники, смородины, вишни, красных сиропов, варенья, вина, краснокочанной капусты или свеклы, которые мелко нарезают, заливают таким же количеством подкисленной воды, доводят почти до кипения и отцеживают.

Оранжевую окраску дает смесь красной и желтой краски, а также сок апельсинной или мандаринной цедры.

Шоколадную окраску можно получить при добавлении шоколада или какао порошка, а также при смешении жженого сахара с красной краской.

Масса некоторых продуктов в определенных объемах. Так как в домашних условиях не всегда имеются весы, в рецептах приводится дозировка продуктов чайным и граненым стаканами, столовой и чайной ложками. Ниже указана приблизительная масса некоторых продуктов в этих объемах.

Желательно, пользуясь весами или мензуркой, вымерить водой вместимость стаканов и ложек. Как видно из таблицы, в чайном стакане должно быть 250 г (мл), в граненом — 200 г, в столовой ложке — 18 г, в чайной — 5 г воды.

Надо подобрать посуду такой вместимости, которая будет служить постоянной меркой для всех продуктов.

Жидкими продуктами (молоко, растительное масло) стаканы и ложки нужно заполнять полностью.

Вязкие продукты (сметана, сгущенное молоко и пр.) следует накладывать в стаканы и зачерпывать ложкой так, чтобы образовалась «горка».

То же относится и к сыпучим продуктам. Муку в стаканы необходимо насыпать, так как при зачерпывании ее стаканом будут образовываться пустоты вдоль стенок вследствие оставшегося в нем воздуха.

Заполнять посуду сыпучими продуктами надо, не утрамбовывая и не утрясая (рис.18), а также не разрыхляя предварительно. Особенно это относится к муке. Так, мука в нормально заполненном „горкой" чайном стакане весит 160 г, а утрамбованная — до 210 г, предварительно же просеянная — только 125 г. Вследствие этого сыпучие продукты нужно отмеривать для приготовления изделий в непросеянном виде, а после этого просеивать.

В рецептах для сокращения изложения пишется не «чайный стакан», а «стакан»; если же имеется в виду граненый, то пишется «граненый стакан».

При отклонении влажности и состояния продукта от нормы масса его в том же объеме изменяется. Так, бродящая сметана легче свежей, небродившей; сахар и соль повышенной влажности тяжелее нормальных.

Показанные в рецептах книги выходы заготовок и готовых изделий из сырья следует считать ориентировочными. Колебания в выходах будут зависеть от влажности и других показателей качества продуктов и изделий, от потерь в процессе изготовления и от точности количества используемых продуктов.

Рекомендуется строго придерживаться данной таблицы, соблюдать установленную рецептами дозировку сырья и заготовок и выполнять предложенные способы изготовления, что гарантирует высокое качество изделий.

КРЕМЫ

Крем представляет собой пышную массу, приготовленную взбиванием масла, яиц, сливок с сахаром и другими продуктами. Он характеризуется высокой питательностью и отличными вкусовыми качествами. Крем пластичен, что позволяет создавать из него украшения самых затейливых форм.

Однако наряду с достоинствами крем имеет и крупный недостаток — он скоро портится и очень чувствителен ко всякого рода бактериальным загрязнениям.

Хранят крем в холодном месте, учитывая, что при температуре 2—5°С размножение микробов замедляется.

Изделия с кремом нельзя хранить более 36 ч, а с заварным кремом более 3 ч при температуре 5°С.

Основные масляные кремы

Масляные кремы наиболее распространены, они очень легко принимают различные рельефные формы и устойчиво их сохраняют. Ниже приводятся рецепты пяти основных кремов (с различной дозировкой масла): на сгущенном молоке, сахарном сиропе, сахарной пудре, молоке и яйцах, на яйцах.

Сливочное масло, являющееся основой масляных кремов, должно быть несоленым, незагрязненным, без посторонних привкусов и запахов. Основные кремы различны по составу продуктов, способам изготовления, срокам хранения и вкусу. Любому из основных кремов можно придать различный вкус и аромат, добавив какое-либо ароматическое или вкусовое вещество.

Наряду с рецептами основных кремов в книге даны рецепты различных ароматизированных кремов.

1. Масляный основной крем на сгущенном молоке

Продукты	Количество		
Масло сливочное сладкое, г	50	100	200
Молоко сгущенное, ст. ложки	2	4	8
Выход крема, г	110	220	440

Разогреть масло в кастрюле до консистенции густой сметаны и взбить его металлическим веничком (рис.19) или деревянной лопаточкой до получения пышной эластичной массы белого цвета. Затем, не прекращая взбивания, влить в масло небольшими порциями сгущенное молоко и взбивать в течение 10—15 мин до получения пышной однородной массы. Если сгущенное молоко засахарилось, его надо предварительно вскипятить и охладить до комнатной температуры.

Если крем «отсекается» (делается рябоватым), надо слегка подогреть его и взбить. Если это не помогло, крем следует охладить, перемешать, откинуть на частое сито и после отделения жидкости слегка подогреть и снова взбить или добавить немного размягченного масла.

Украшения из теплого крема имеют красивую глянцевую поверхность, но рисунки из такого крема нерельефны; украшения из холодного крема матовые, рисунки рельефные.

2. Масляный основной крем на сахарном сиропе

Продукты	Количество		
Масло сливочное сладкое, г	50	100	200
Сахарный песок, ст. ложки	1½	3	6
Вода, ст. ложки	2	4	8
Выход крема, г	110	220	440

Всыпать в кастрюлю сахарный песок, влить воду, размешать ложкой, прокипятить до полного растворения сахара, снять пену. Готовый сахарный сироп охладить до комнатной температуры.

Взбить масло, как указано в рецепте 1, и во время взбивания постепенно небольшими порциями вливать охлажденный сахарный сироп. Взбивать до получения пышной массы.

3. Масляный основной крем на сахарной пудре

Продукты	Количество		
Масло сливочное сладкое, г	50	100	200
Сахарная пудра, ст. ложки	2	4	8
Выход крема, г	100	200	400

Крем изготовлять таким же способом, как масляный крем на сгущенном молоке (рецепт 1), с той лишь разницей, что в него во время взбивания добавить небольшими порциями мелкую, тщательно просеянную сахарную пудру.

В конце взбивание ускорить.

4. Масляный основной крем на молоке и яйцах (шарлотт)

Продукты	Количество		
Масло сливочное сладкое, г	50	100	200
Сахарный песок, ст. ложки	1	2	4
Яйца, шт.	½	1	2
Молоко, ст. ложки	1	2	4
Выход крема, г	100	200	400

Из сахара, молока и яиц приготовить молочный сироп. Для этого налить в кастрюлю молоко положить сахар и, помешивая, довести смесь до кипения.

В отдельной кастрюльке слегка взбить веничком яйца и, не прерывая взбивания, влить сюда же тонкой струйкой горячее молоко с сахаром. Общую смесь довести почти до кипения, после чего охладить молочный сироп до комнатной температуры. Пока сироп охлаждается, взбить масло, как указано в рецепте 1. Не прекращая взбивания масла, постепенно влить в него небольшими порциями охлажденный молочный сироп и взбить до получения пышного крема.

5. Масляный основной крем на яйцах (гляссе)

Продукты	Количество		
Масло сливочное сладкое, г	50	100	200
Сахарный песок, ст. ложки	1	2	4
Яйца, шт.	½	1	2
Выход крема, г	100	200	400

В кастрюлю положить сахарный песок и яйца. Подогревая смесь до 45°С, взбить ее веничком до увеличения объема в 2,5—3 раза. Затем, продолжая взбивать, охладить массу до комнатной температуры. В отдельной кастрюле разогреть масло до консистенции густой сметаны, взбить его добела и, продолжая взбивать, постепенно влить массу из яиц с сахаром. Общую смесь взбить до образования пышного крема.

Рис. 19. Приготовление масляного крема металлическим веничком.

Ароматизированные масляные кремы

В конце взбивания любого основного крема, приготовляемого по рецептам 1—5, можно добавлять различные вещества, придающие кремам разнообразный вкус и аромат.

В приводимых рецептах ароматизированных кремов добавки рассчитаны на порцию основного крема, приготовленного из 100 г масла.

Если фактически порция основного крема будет больше или меньше, то соответственно следует изменить и количество добавок ароматических веществ.

6. Крем масляный абрикосовый

К основному масляному крему (рецепты 1—5) добавить 1 ст.ложку абрикосовой настойки или абрикосового ликера, или сиропа из абрикосового варенья.

Подкрасить крем в оранжевый цвет (см. стр. 21).

7. Крем масляный ананасный

К основному масляному крему (рецепты 1—5) добавить 1 ст.ложку сиропа из консервированного ананаса, подкрасить в желтый цвет (см. стр. 20) и хорошо перемешать до получения однородного цвета.

8. Крем масляный апельсиновый

К основному масляному крему (рецепты 1—5) добавить сок от ½ апельсина (рецепт 129) и сок от апельсинной цедры (см. стр. 49), можно взамен этого добавить 1 ст.ложку апельсиновой настойки.

Подкрасить крем в оранжевый цвет (см. стр. 21).

9. Крем масляный бенедиктиновый

К основному масляному крему (рецепты 1—5) добавить 1 ст.ложку ликера «Бенедиктин», окрасить крем в зеленый цвет (см. стр. 20) и хорошо перемешать.

10. Крем масляный ванильный

К основному масляному крему (рецепты 1—5) добавить 1 ст.ложку ванильного ликера, или 2 г ванильного сахара, или 2—3 капли ванильной эссенции. Цвет крема белый.

11. Крем масляный вишневый

К основному масляному крему (рецепты 1—5) добавить 1—2 ст.ложки вишневого сока (рецепт 138), выжатого из ягод вишни, или 1 ст.ложку вишневой настойки либо вишневой наливки, или сироп из вишневого варенья. Подкрасить крем в розовый цвет (см. стр. 21).

12. Крем масляный земляничный

К основному масляному крему (рецепты 1—5) добавить 1—2 ст. ложки сока, выжатого из земляники (рецепт 150), или сиропа из земляничного варенья. Подкрасить крем в розовый цвет (см. стр. 21).

13. Крем масляный клубничный

К основному масляному крему (рецепты 1—5) добавить 1—2 ст. ложки сока, выжатого из клубники, или сиропа из клубничного варенья, или 1 ст. ложку клубничной наливки. Подкрасить крем в розовый цвет (см. стр. 21).

14. Крем масляный коньячный

К основному масляному крему (рецепты 1—5) добавить 1 ст. ложку коньяка и перемешать.

15. Крем масляный кофейный

К основному масляному крему (рецепты 1—5) добавить 1 ст.ложку кофейного ликера или кофейной настойки (см. стр. 18). Если при этом крем окажется светлым, добавить жженки (см. стр. 20).

16. Крем масляный лимонный

К основному масляному крему (рецепты 1—5) добавить сок от ½ лимона и лимонной цедры (см. стр. 55), или 1 ст. ложку лимонного

ликера либо лимонной настойки, или 2—3 капли лимонной эссенции. Подкрасить крем в желтый цвет (см. стр. 20).

17. Крем масляный малиновый

К основному масляному крему (рецепты 1—5) добавить 1—2 ст.ложки сока, выжатого из свежей малины (рецепт 165), или сиропа из малинового варенья. Крем подкрасить в розовый цвет (см.стр. 21) и добавить пищевой кислоты по вкусу.

18. Крем масляный мандариновый

К основному масляному крему (рецепты 1—5) добавить 1—2 ст.ложки сока, выжатого из мандарина (рецепт 169), и сок цедры от одного мандарина. Подкрасить крем в оранжевый цвет (см. стр. 21) и добавить пищевой кислоты по вкусу (см. стр. 18).

19. Крем масляный медовый

К основному масляному крему (рецепты 1—5) добавить 2 чайные ложки натурального меда и хорошо перемешать.

20. Крем масляный миндальный

К основному масляному крему (рецепты 1—5) добавить 2 ст. ложки жареного очищенного, мелко растертого миндаля или 3—4 капли миндальной эссенции. Крем хорошо перемешать.

21. Крем масляный ореховый

К основному масляному крему (рецепты 1—5) добавить 3 ст. ложки очищенных жареных, мелко растертых орехов. Крем хорошо перемешать. Для улучшения вкуса крема можно добавить 1 ст. ложку ликера «Ароматный» или «Новогодний». Окрасить крем жженкой в ореховый цвет (см. стр. 20).

22. Крем масляный пралиновый

К основному масляному крему (рецепты 1—5) добавить 2 ст. ложки пралиновой массы и взбивать лопаточкой до получения однородной массы.

Для приготовления пралиновой массы нужны следующие продукты: 1 ст.ложка орехов, 2 ст. ложки сахарного песку, 1 ст. ложка миндаля, 1 чайная ложка какао порошка.

Пралиновую массу приготовить следующим способом.

Поджарить орехи (ядро) и очищенный миндаль в духовке до золотистого цвета; удалить шелуху, растирая орехи между ладонями.

Жареные орехи, миндаль и сахар положить в небольшую (нелуженую) кастрюлю, поставить на слабый огонь и размешивать деревянной лопаткой до тех пор, пока сахар не расплавится и не приобретет светло-желтый цвет. Горячую липкую смесь осторожно выложить на слегка смазанный маслом противень или тарелку и охладить. После охлаждения смесь превратится в твердый стекловидный комок, который нужно раздробить в ступке и пропустить несколько раз через мясорубку с частой сеткой. Пропуская массу предпоследний раз, добавить в нее какао порошок.

Переложить мелко растертую пралиновую массу в плотно закупоренную стеклянную банку, из которой брать массу по мере надобности.

23. Крем масляный розовый

К основному масляному крему (рецепты 1—5) добавить 1 ст. ложку розового ликера или каплю розового масла. Крем хорошо перемешать и окрасить в розовый цвет (см. стр. 21).

24. Крем масляный ромовый

К основному масляному крему (рецепты 1—5) добавить 3—4 капли ромовой эссенции или 1 ст. ложку рома и хорошо размешать.

25. Крем масляный фисташковый

К основному масляному крему (рецепты 1—5) добавить 2 ст. ложки очищенной, мелко рубленной фисташки и хорошо перемешать.

26. Крем масляный чайный

К основному масляному крему (рецепты 1—5) добавить 2 ст. ложки чайного настоя (см. стр. 18) и хорошо перемешать.

27. Крем масляный черносмородиновый

К основному масляному крему (рецепты 1—5) добавить в конце взбивания 1—2 ст. ложки сока, выжатого из свежих ягод черной смородины (рецепт 182), или 1 ст. ложку черносмородинового ликера или наливки. Добавить кислоту по вкусу и окрасить крем в розовый цвет (см. стр. 21).

28. Крем масляный шартрезный

К основному масляному крему (рецепты 1—5) добавить 1 ст. ложку ликера «Шартрез» и окрасить в зеленый цвет (см. стр. 20).

29. Крем масляный шоколадный

К основному масляному крему (рецепты 1—5) добавить 1 ст. ложку просеянного какао порошка или 50 г шоколада. Шоколад разогреть на слабом огне до жидкого состояния и быстро перемешать с кремом.

30. Крем масляный яблочный

К основному масляному крему (рецепты 1—5) добавить 1 ст. ложку яблочной настойки или 2 ст. ложки натурального сока (рецепт 187).

Добавить по вкусу пищевую кислоту и хорошо перемешать.

Белковые кремы

Основой белковых кремов является яичный белок, взбитый с сахаром. Белковые кремы используют для намазки и украшения поверхности тортов и пирожных, а также для наполнения трубочек и свернутых в рулон вафель. Эти кремы вследствие нежной и пышной структуры непригодны для прослойки, т. е. склеивания выпеченных пластов.

В основные белковые кремы можно вводить ароматические и вкусовые вещества, получая при этом ароматизированные белковые кремы. Дозировка этих веществ, рекомендованных для масляных кремов из 100 г масла, пригодна и для белковых кремов, приготовленных из трех яичных белков.

31. Крем белковый сырой (основной)

Продукты	Количество				
Яичные белки, шт.	2	3	4	6	8
Сахарная пудра, ст. ложки	4	6	8	12	16
Разведенная лимонная кислота (см. стр. 18), капли	3	5	6	9	12
Выход крема, г	140	210	280	420	560

Влить в кастрюлю белки, поставить ее на лед или в холодную воду и взбивать металлическим веничком (рис. 20) в течение 10—15 мин до получения густой пышной белой пены, которая должна удерживаться на поднятом веничке. Не прекращая взбивания, постепенно, небольшими порциями добавлять во взбитые белки мелкую, тщательно просеянную сахарную пудру (⅓ порции) и продолжать взбивать еще 2—3 мин. Затем вынуть веничек, добавить остаток сахарной пудры, ароматические вещества, краски, лимонную кислоту (см. стр. 18 и 20—21) и быстро перемешать крем. Использовать крем нужно сразу же после изготовления, так как при хранении он теряет пышность.

32. Крем белковый заварной (основной)

Продукты	Количество				
Яичные белки, шт.	2	3	4	6	8
Сахарный песок, ст. ложки	4	6	8	12	16
Вода, стаканы	⅛	¼	½	¾	1
Разведенная лимонная кислота (см. стр. 18), капли	3	5	6	9	12
Выход крема, г	150	225	300	450	600

Положить в кастрюлю сахарный песок, налить воду, хорошо размешать и поставить варить до пробы на толстую нитку (см. стр. 33). Налить в другую кастрюлю белки, поставить в холодную воду или на лед и взбивать металлическим веничком до образования густой пышной белой пены, которая должна держаться на поднятом веничке. Не прекращая взбивания, вливать в белки тонкой струйкой готовый горячий сахарный сироп, затем взбивать еще 1—2 мин, быстро перемешивая всю массу.

Если в белки влить недоваренный сироп, то крем получится слабым, расплывчатым, если переваренный — с карамельными комками; комки могут образоваться также от вливания горячего сиропа в белки толстой струей.

Сразу после заварки, в конце взбивания, добавить лимонную кислоту и для подкраски и вкуса — краски, фруктовые соки и другие ароматические вещества, применяемые для масляных кремов.

33. Крем белково-фруктовый (зефир)

Для 240 г крема: 3 яичных белка * 2 ст. ложки джема * варенья или повидла * 3 ст. ложки сахарного песку * 1 чайная ложка желатина.

Промытый и замоченный желатин (см. стр. 39) нагреть в ¼ стакана воды до полного растворения. Взбить белки до получения густой пышной массы. Джем, варенье или повидло немного подогреть, протереть сквозь сито, добавить сахар и поставить варить на 5—10 мин. Горячую уваренную фруктовую массу смешать с растворенным желатином и вливать постепенно в хорошо взбитые белки, непрерывно взбивая их. Затем добавить по вкусу ароматические вещества.

Крем использовать сразу, в теплом виде.

34. Крем белковый из антоновских яблок

Для 450 г крема: 4 яичных белка * 1 стакан сахарного песку * 300 г антоновских яблок.

После удаления сердцевины с семенами запечь яблоки на сковороде в духовке до полного размягчения, протереть их сквозь частое сито. К полученному пюре добавить сахар и уваривать в течение 3—5 мин. Массу в горячем виде вливать в хорошо взбитые белки.

Крем использовать сразу в теплом виде.

Основные заварные кремы

Заварные кремы быстро скисают и портятся, особенно если их хранить в теплом месте.

Чтобы заварной крем не пригорал, его нужно нагревать в кастрюле с толстым дном на небольшом огне и размешивать не веничком или ложкой, а деревянной лопаткой, которая плотно прилегает ко дну кастрюли. После варки крем охлаждают примерно до 10° С в холодильнике. Если холодильника нет, кастрюлю с кремом надо поставить в холодную воду или между кусками льда, покрыть сверху другой кастрюлей (тазом), на которую положить

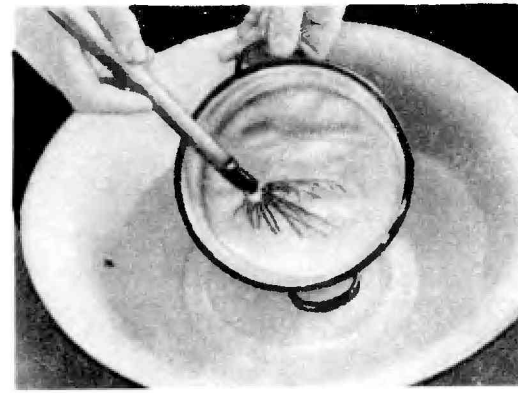


Рис. 20. Взбивание белков веничком в холодной воде.

лед (снег) и посыпать его солью. Чтобы на поверхности крема не образовалась плотная корочка, ее посыпают сахаром или в процессе охлаждения крем периодически перемешивают. Охлажденный крем быстро используют для приготовления изделий.

Заварные кремы не следует применять для украшения поверхности тортов и пирожных, так как из них не получается рельефных рисунков. Эти кремы используют для заполнения трубочек, корзиночек, свернутых в рулон вафель, а также для украшения поверхности дрожжевых изделий и реже для прослойки и намазки тортов и пирожных.

При замене в рецептах на кремы отдельных продуктов или добавлении новых можно получить ароматизированные заварные кремы с различным вкусом и ароматом.

35. Крем заварной на яйцах (основной)

Продукты	Количество			
Молоко, сливки или вода, стаканы	½	1	1½	2
Сахарный песок, ст. ложки	2	4	6	8
Крахмал, чайные ложки	½	1	1½	2
Яйца, шт.	1½	3	4½	6
Выход крема, г	180	360	540	720

Вместо яиц можно брать удвоенное количество яичных желтков.

Положить в небольшую кастрюлю (лучше эмалированную) сахар, крахмал и вылить яйца; после 1—2-минутного размешивания добавить молоко, поставить на плиту и, помешивая

деревянной лопаточкой, нагреть почти до кипения, т. е. до загустения и появления первых пузырьков. Снять с плиты и охладить.

36. Крем заварной с мукой (основной)

Для 350—400 г крема: 1 стакан молока * сливок или воды * 1 яйцо * 5 ст. ложек сахарного песку * 2 чайные ложки муки.

Перемешать в кастрюле яйцо с мукой до исчезновения комков, добавить ¼ часть молока, предусмотренного рецептурой, еще раз перемешать. В отдельной кастрюле вскипятить остальное молоко с сахаром, помешивая деревянной лопаткой. Кипящую молочную смесь вливать тонкой струйкой в яично-мучную массу при одновременном размешивании лопаткой, затем общую смесь поставить на плиту и, непрерывно мешая, довести до загустения, но не кипятить.

Для улучшения вкуса и стерилизации пшеничную муку предварительно слегка обжарить на противне; можно заменить ее крахмалом (пшеничным, кукурузным, рисовым).

Сваренный крем охладить.

37. Крем заварной воздушный (основной)

Для 400 г крема: 1 стакан молока или сливок * 4 ст. ложки сахарного песку * 4 яйца.

Отделить желтки от белков. Растереть в кастрюле яичные желтки с сахаром, влить молоко и, помешивая, довести смесь до кипения. В другой кастрюле хорошо взбить на холоде белки, быстро перемешать их с горячей смесью. Общую смесь нагреть, размешивая, еще 2—3 мин. Крем получится воздушным, а после охлаждения слегка студенистым, поэтому его следует использовать теплым. Готовые изделия с кремом охладить.

Ароматизированные заварные кремы

38. Крем заварной абрикосовый

Приготовлять так же, как основной заварной крем (рецепты 35—37), но взять вместо целого стакана молока ½ стакана молока и ½ стакана абрикосового мармелада (рецепт 119) или пюре, протертого сквозь частое сито. Вместо пюре к основному крему можно добавить 1 ст. ложку абрикосовой настойки или ликера.

39. Крем заварной ананасный

Приготовлять так же, как основной заварной крем (рецепты 35—37), но вместо целого стакана молока взять ½ стакана молока и ½ стакана сока из ананасных консервов или свежего ананаса.

В приготовленный крем добавить мелко нарезанные кубики свежего или консервированного ананаса (стр. 49).

40. Крем заварной апельсиновый

Приготовлять так же, как основной заварной крем (рецепты 35—37), но добавить еще 1 ст. ложку сахара и вместо целого стакана молока взять ½ стакана молока и ½ стакана апельсинового сока (рецепт 129) или после варки и охлаждения добавить сок из цедры от одного апельсина (стр. 49).

41. Крем заварной ванильный

Добавить к основному заварному крему (рецепты 35—37), приготовленному из 1 стакана молока, 1—2 г ванильного сахара или 1 ст. ложку ванильного ликера.

42. Крем заварной лимонный

Приготовлять так же, как основной заварной крем (рецепты 35—37), но добавить 1 ст. ложку сахара и вместо целого стакана молока взять ¾ стакана.

После варки и небольшого охлаждения добавить сок, выжатый из половины лимона и цедры (стр. 55).

Можно также, не уменьшая количества молока, добавить после варки 1 ст. ложку лимонного ликера или настойки.

43. Крем заварной мандариновый

Приготовлять так же, как основной заварной крем (рецепты 35—37), но взять вместо целого стакана молока ½ стакана молока и ½ стакана мандаринового сока и сока из цедры от двух мандаринов.

44. Крем заварной медовый

Приготовлять так же, как основной заварной крем (рецепты 35—37), но на 1 стакан молока взять 2 ст. ложки сахара и 2 ст. ложки меда.

45. Крем заварной миндальный (ореховый)

Приготовлять так же, как основной заварной крем (рецепты 35—37), но добавить в начале варки на каждый стакан молока по 2 ст. ложки жареного, мелко нарубленного миндаля, орехов, арахиса. Крем использовать только для начинки.

46. Крем заварной шоколадный

Приготовлять так же, как основной заварной крем (рецепты 35—37), но добавить в начале варки на каждый стакан молока по 2 ст. ложки сахара и 2 чайные ложки какао порошка или одну 50-граммовую плитку шоколада (без добавления сахара). Шоколад разломить на мелкие кусочки.

47. Крем заварной яблочный

Приготовлять так же, как основной заварной крем (рецепты 35—37), но взять вместо целого стакана молока ½ стакана молока и ½ стакана яблочного сока (рецепт 187) или яблочного пюре светлого цвета с приятным вкусом. Одновременно увеличить дозировку сахара на 1 ст. ложку.

Основные сливочные кремы

Крем из взбитых сливок отличается пышностью, нежностью и легкостью, высокой питательностью и отличным вкусом. Приготовление этого крема требует обязательного соблюдения ряда условий.

Свежие жидкие сливки нужно нагревать на слабом огне в течение 20—30 мин при 80° С (пастеризовать), после чего погибают микробы, вызывающие порчу и закисание сливок. Затем охладить сливки до температуры 3—4° С и выдержать при этой температуре 24—36 ч. За это время сливки созревают, делаются более густыми и пенистыми. Наилучшая температура для сбивания сливок 2—3° С, а уже при 10—13° С сливки сбиваются плохо, творожатся и превращаются в масло. Поэтому сливки, посуда и веничек должны быть максимально охлаждены. Окружающий воздух должен быть холодным и чистым, так как посторонние запахи легко воспринимаются кремом.

Густые сливки, содержащие 35% жира, взбиваются хорошо; из сливок с 20% жира крем можно получить только с добавлением желатина.

Взбивают сливки веничком, вначале медленно, затем быстрее, до получения густой пышной пены. Если сливки во время взбивания затворожатся (образуют неоднородную рябоватую массу), следует прекратить взбивание, выложить сливки на чистое сито и дать стечь жидкости, после чего взбивание продолжить. Повторная неудача указывает на то, что сливки были жидкими или теплыми и крема из них не получится. Такие сливки можно продолжать взбивать деревянной лопаточкой до получения масла.

Крем из сливок надо приготовлять перед употреблением. Изделия с этим кремом можно хранить не более 2—3 ч в холодном месте.

Крем из взбитых сливок без желатина быстро теряет приданную ему форму и расползается; крем с желатином лучше и дольше сохраняет форму, но структура его не воздушная, а студенистая.

Сливочные кремы используют для украшения поверхности пирожных и тортов, а также для заполнения трубочек, корзиночек и свернутых в виде трубочек вафель. Для прослойки сливочные кремы применяют только в бисквитных тортах и пирожных. Прослаивать этими кремами песочные и слоеные пласты не рекомендуется, так как под тяжестью верхнего пласта крем «садится», а при резке и во время еды выдавливается.

48. Крем сливочный без желатина (основной)

Продукты	Количество			
Сливки 35%-ной жирности, стаканы	½	1	1½	2
Сахарная пудра, чайные ложки	½	1	1½	2
Ванильный сахар, г	1	2	3	4
Выход крема, г	135	270	405	540

Для этого крема нужно использовать сливки только 35%-ной жирности.

Охлажденные сливки налить в холодную кастрюлю, поставить в холодную воду, на лед и взбивать веничком до получения густой пышной пены. Не прекращая взбивания,

добавлять понемногу ванильный сахар и сахарную пудру, хорошо перемешивая. Готовый, хорошо взбитый крем удерживается на поднятом частом веничке. Этот крем очень нестоек при хранении, быстро закисает и расползается. После взбивания крем надо использовать сразу, а изделия с этим кремом поставить на холод. Не следует подкрашивать этот крем, для ароматизации можно использовать только ванильный сахар.

49. Крем сливочный с желатином (основной)

Для 400 г крема: 1½ стакана сливок 20—35%-ной жирности * ½ чайной ложки желатина * 1½ ст. ложки сахарной пудры.

Промыть в воде желатин и откинуть на частое сито (см. стр. 39), положить в стакан, добавить ½ стакана сливок и перемешать. Через 2 ч, когда желатин набухнет, поместить стакан в горячую воду и размешивать содержимое до полного растворения желатина, затем немного охладить раствор (до 40—50° С).

Остальные охлажденные сливки взбивать веничком при низкой температуре до получения густой пышной пены. Не прекращая взбивания, постепенно всыпать сахарную пудру и влить тонкой струей раствор желатина. Крем подкрасить пищевыми красками (см. стр. 20—21), пока он не стал студенистым, и обязательно ароматизировать, чтобы уничтожить привкус желатина. В крем, употребляемый для начинки, можно добавить рубленые орехи или кусочки фруктов. Использовать крем надо сразу же после добавления желатина.

50. Крем сливочно-яичный с желатином (основной)

Для 400 г крема: 1 стакан сливок 20—35%-ной жирности * 3 яйца * 2 ст. ложки сахарного песку * 1 чайная ложка желатина.

Подготовить раствор желатина со сливками так, как описано в рецепте 49. Яйца с сахаром тщательно растереть веничком, подогреть кастрюлю со смесью на водяной бане до 40—50° С, одновременно взбивая смесь. Снять кастрюлю с водяной бани, поставить ее в холодную воду и продолжать взбивать смесь до образования пышной массы, охладив ее до температуры холодной воды.

В отдельной кастрюле взбить охлажденные сливки до густой пышной пены. Затем перемешать взбитые сливки со взбитыми яйцами, добавляя теплый раствор желатина (40—50° С). Ароматизировать крем, как описано в последующих рецептах, подкрасить его и быстро использовать в изделия, пока он не стал студенистым.

Ароматизированные сливочные кремы

В основные сливочные кремы с желатином, приготовляемые по рецептам 49 и 50, можно добавлять вкусовые и ароматические вещества, в результате чего получатся разнообразные ароматизированные кремы.

51. Крем сливочный абрикосовый

Добавить к основному крему (рецепты 49, 50) перед введением желатина 2 ст. ложки абрикосового ликера или настойки или 2 ст. ложки тонко протертого абрикосового пюре (см. стр. 44).

52. Крем сливочный ананасный

Добавить к основному крему (рецепты 49, 50) перед введением желатина 2 ст. ложки сиропа, или сока ананаса, или тонко протертого ананасного пюре. Подкрасить крем в желтый цвет (см. стр. 20).

53. Крем сливочный апельсиновый

Добавить к основному крему (рецепты 49, 50) перед введением желатина сок одного апельсина (рецепт 129) и его цедры. Крем можно подкрасить в оранжевый цвет (см. стр. 21).

54. Крем сливочный ванильный

Добавить в сливки основного крема (рецепты 49,50) в начале взбивания 5 г ванильного сахара или перед введением желатина 2 ст. ложки ванильного ликера.

55. Крем сливочный вишневый

Добавить к основному крему (рецепты 49, 50) перед введением желатина 1 ст. ложку вишневой наливки или настойки или 2 ст. ложки

выжатого из свежей вишни сока (рецепт 138) или сиропа из вишневого варенья (рецепты 140, 141).

56. Крем сливочный земляничный, клубничный, малиновый

Добавить к основному крему (рецепты 49, 50) перед введением желатина ½ стакана сока, варенья или свежих ягод земляники, клубники, малины (рецепты 150 или 165). Подкрасить крем в розовый цвет (см. стр. 21).

57. Крем сливочный коньячный

Добавить к основному крему (рецепты 49, 50) перед введением желатина 2 ст. ложки коньяка.

58. Крем сливочный кофейный

Добавить к основному крему (рецепты 49, 50) перед введением желатина 1 ст. ложку кофейного ликера или 2 ст. ложки крепкого кофейного настоя (см. стр. 18), приготовленного из 1 чайной ложки натурального кофе.

59. Крем сливочный лимонный

Добавить к основному крему (рецепты 49, 50) перед введением желатина сок и цедру от ½ лимона (см. стр. 55), или 1 ст. ложку лимонного ликера, или 3—5 капель разведенной лимонной кислоты (см. стр. 18) или лимонной эссенции. Крем подкрасить в желтый цвет (см. стр. 20).

60. Крем сливочный мандариновый

Добавить к основному крему (рецепты 49, 50) перед введением желатина сок и цедру от одного-двух мандаринов (рецепт 169) или 1 ст. ложку мандаринового ликера.

61. Крем сливочный медовый

Добавить к основному крему (рецепты 49, 50) перед введением желатина 2 ст. ложки немного подогретого натурального меда.

62. Крем сливочный миндальный (ореховый)

Добавить к основному крему (рецепты 49, 50) перед введением желатина ½ стакана поджаренных и нарубленных орехов или миндаля, можно добавить 1 ст. ложку ликера «Ароматный» или «Новогодний».

63. Крем сливочный пралиновый

Добавить к основному крему (рецепты 49, 50) перед введением желатина 2—3 ст. ложки пралиновой начинки, приготовленной по рецепту 22.

64. Крем сливочный розовый или ромовый

Добавить к основному крему (рецепты 49, 50) перед введением желатина 2 ст. ложки ликера «Розовый», или 4—5 капель ромовой эссенции, или 2 ст. ложки рома, или 1 каплю розового масла.

65. Крем сливочный чайный

Добавить к основному крему (рецепты 49, 50) перед введением желатина 2 ст. ложки крепкого настоя, приготовленного из 1 чайной ложки сухого чая (стр. 18).

66. Крем сливочный шоколадный

Добавить к основному крему (рецепты 49, 50) перед введением желатина смесь из какао порошка и сахарной пудры (по 1 ст. ложке) или 50 г шоколада, предварительно разогретого.

67. Крем сливочный яблочный

Добавить к основному крему (рецепты 49, 50) перед введением желатина 1—2 ст. ложки яблочной настойки или 2—3 ст. ложки яблочного сока (рецепт 187), пюре или мелко нарубленных свежих яблок.

Вместо свежих можно использовать консервированные яблоки.

Сметанные и сливочно-сметанные кремы

Сметана для приготовления крема должна быть свежей, без признаков брожения, без резкой кислотности. Лучше использовать сметану высшего сорта, содержащую 30% жира. Так же, как и сливки, сметану перед взбиванием надо сильно охладить, взбивать ее следует при низкой температуре воздуха.

Сметанные и сливочно-сметанные кремы нестойки при хранении, изделия с ними можно хранить не более 2—3 ч в холодном месте.

68. Сметанный крем без желатина

Для 350 г крема: 1 стакан сметаны * 4 ст. ложки сахарной пудры * 5 г ванильного сахара.

Поставить кастрюлю со сметаной в холодную воду, на лед или в снег и взбить сметану веничком до образования густой пышной пены, которая должна удерживаться на поднятом веничке. Просеять сахарную пудру, смешать с ванильным сахаром и веничком перемешать со взбитой сметаной.

69. Сметанный крем с желатином (основной)

Для 350 г крема: 1 стакан сметаны * 4 ст. ложки сахарной пудры * 1 чайная ложка желатина.

Приготовить крем по рецепту 68, но в конце взбивания влить в него тонкой струйкой теплый (40° С) раствор желатина, приготовленный в ½ стакана воды (рецепт 49) или молока. Крем ароматизировать разными веществами, которые добавлять в конце взбивания перед введением желатина. Дозировка ароматизирующих веществ дана в предыдущих рецептах.

70. Сливочно-сметанный крем

Для 400 г крема: 1 стакан сливок 20- или 35%-ной жирности * 2 ст. ложки сахарной пудры * 4 ст. ложки сметаны 30%-ной жирности * 5 г ванильного сахара.

Налить в кастрюлю охлажденные сливки и сметану, поставить в холодную воду, на лед или в снег и взбивать содержимое веничком до образования густой пышной пены. Не прекращая взбивания, добавить смесь сахарной пудры с ванильным сахаром и перемешать.

71. Крем каймак

Для 400 г крема: ¾ стакана сливок 20%-ной жирности * 1 стакан сахарного песку * 100 г сливочного масла * 1 г ванильного сахара.

Сахар со сливками, постоянно помешивая, уваривать до пробы на тонкую нитку (стр. 33), добавить ванильный сахар и охладить до 15—18° С, масло взбивать 10—12 мин и постепенно, в 5 приемов, добавить молочный сироп. Хорошо перемешать.

Разные кремы

72. Крем на сливочном маргарине

Для 200 г крема: 100 г сливочного маргарина * 3 ст. ложки сгущенного молока * 2 чайные ложки сиропа из варенья * 2 чайные ложки коньяка или вина * 2 г ванильного сахара.

Сгущенное молоко прокипятить и охладить. Разогреть маргарин в кастрюле до консистенции густой сметаны и взбить его веничком или деревянной лопаткой до получения пышной массы; затем, не прекращая взбивания, добавить сгущенное молоко, сироп, коньяк, ванильный сахар и хорошо перемешать.

73. Крем арахисовый

Для 280 г крема: 100 г сливочного маргарина или масла * 1½ ст. ложки арахиса жареного мелко растертого * 1 чайная ложка какао порошка * ¾ стакана сахарной пудры * 2 г ванильного сахара.

Взбить маргарин, как описано в рецепте 72. Не прекращая взбивания, добавить арахис и смесь сахарной пудры, какао порошка и ванильного сахара, хорошо перемешать.

САХАРИСТЫЕ ЗАГОТОВКИ

При изготовлении некоторых сортов мучных кондитерских изделий и фруктовых заготовок часто бывает необходимо сварить из сахара и воды сахарные сиропы. Ароматизированными сахарными сиропами пропитывают бисквитные торты, пирожные, ромовые бабы. Из сахарного сиропа, ароматизированного всевозможными натуральными ароматическими веществами, получают различные помады, которые применяют для глазирования поверхности тортов, пирожных и других изделий.

Варка сахарных сиропов

Сиропы готовят следующим образом. Наливают в кастрюлю воду, всыпают сахарный песок, размешивают ложкой и ставят кастрюлю на плиту так, чтобы она сильно нагревалась только с одной стороны. На противоположной стороне будет собираться пена, которую надо периодически удалять ложкой или шумовкой. Когда выделение пены прекратится, кастрюлю ставят на сильный огонь и выпаривают воду до получения сахарного сиропа необходимой плотности (густоты).

Для определения плотности сахарного сиропа на предприятиях применяют специальные приборы, в домашних же условиях можно пользоваться следующей таблицей.

Различные признаки плотности сиропа	Номер пробы	Содержание в сиропе, %	
		сахара	воды
Клейкая капля	1	50	50
Нитка тонкая	2	75	25
Нитка толстая	3	85	15
Шарик мягкий	4	90	10
Шарик твердый	5	95	5
Карамель	6	98	2

Определить плотность сиропа по первой пробе можно по клейкости капли сиропа, взятой между большим и указательным пальцами. Для получения сиропа такой плотности следует не доводить его до кипения, а ограничиться растворением определенного количества сахара в равном количестве кипяченой воды.

Плотность сиропа по второй пробе определяют следующим образом. Берут ложечкой из кастрюли немного горячего сиропа и, обдувая, слегка охлаждают его, затем захватывают между указательным и большим пальцами каплю горячего сиропа и, обдувая пальцы, быстро раздвигают и сдвигают их — между пальцами будет появляться при этом тонкая нитка сиропа. Можно также налить чайной ложкой немного сиропа на холодную тарелку. Затем донышком ложки слегка нажать на поверхность сиропа и сразу поднять ложку. При этом за ложкой потянется тонкая или толстая нитка сиропа (рис. 21).

Третья проба характеризуется появлением толстой нитки сиропа.

Дальнейшее выпаривание приведет к увеличению плотности сиропа. При содержании

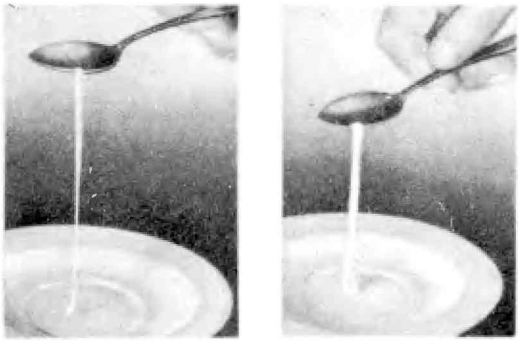


Рис. 21. Определение плотности сахарного сиропа на тонкую и толстую нитку.

в нем 90% сахара и 10% воды плотность определяют следующим образом. Из кастрюли зачерпывают чайной ложкой кипящий сироп и опускают в холодную воду. Когда сироп остынет, из него можно пальцами скатать мягкий шарик (четвертая проба).

Если продолжить варку сиропа и затем повторить ту же операцию, получится твердый шарик (пятая проба).

Когда в сиропе останется только 2% воды, а содержание сахара повысится до 98% (шестая проба), скатать шарик не удается. Превратившийся в карамель затвердевший сахар в холодной воде будет ломаться. При раскусывании он должен не прилипать к зубам, а рассыпаться на мелкие кусочки. При дальнейшей варке сироп приобретает желтый, а затем черно-коричневый цвет, начинает выделяться удушливый дым. При добавлении воды и быстром перемешивании можно получить жженку (см. стр. 20–21).

Рекомендации по варке сахарного сиропа будут излагаться в рецептах в такой, например, форме: сварить сахарный сироп до пробы на тонкую нитку или на твердый шарик.

Сиропы для промочки

Бисквитные торты, пирожные и ромовые бабы будут вкуснее, ароматнее и сочнее, если их пропитать ароматизированными сахарными сиропами. В сиропах, используемых для промочки, содержится в среднем 50% сахара. Готовят их из сахара и воды, взятых примерно в равных количествах (на 4 ст. ложки сахара берут 6 ст. ложек воды).

Бисквитные изделия с кремом ароматизируют сиропом с ванилином, коньяком, белым десертным вином, кофе.

Для бисквитных изделий с фруктовыми начинками используют сахарный сироп с фруктовыми ароматическими веществами и, если нужно, немного подкисляют пищевыми кислотами (см. стр. 18).

Бисквит и бабы после выпечки желательно выдерживать не менее 7 ч, а затем промачивать. В противном случае бисквит или бабы размокают от сиропов, делаются дряблыми и разваливаются. Сахарный сироп перед промочкой надо охладить до комнатной температуры.

74. Основной сироп

Продукты	Количество				
Сахарный песок, ст. ложки	2	3	4	5	6
Вода, ст. ложки	3	4½	6	7½	9
Выход сиропа, г	100	150	200	250	300

Насыпать в кастрюлю сахар и залить водой по рецептуре. Перемешать, довести сироп до кипения и снять пену. Затем охладить сироп (ниже 40° С), добавить в него ароматизирующие вещества и перемешать. Нельзя ароматизировать горячий сироп, так как ароматические вещества из него улетучатся.

Для ароматизации использовать свежие и консервированные фруктовые соки, коньяки, ликеры, водочные настойки, наливки, виноградные вина, фруктовые сиропы, эссенции и т. п. При добавлении соков надо следить, чтобы сахарный сироп не очень разжижался.

В приведенных ниже рецептурах ароматизированных сиропов для промочки дозировка добавок, т. е. ароматизирующих и вкусовых веществ, рассчитана на основной сироп, приготовленный из 4 ст. ложек сахара. Если количество сахара в сиропе другое, соответственно следует изменить дозировку добавок.

75. Абрикосовый сироп

Добавить к основному сиропу (рецепт 74) 1 ст. ложку абрикосового ликера или абрикосовой настойки.

76. Апельсиновый сироп

Добавить к основному сиропу (рецепт 74) сок, выжатый из ½ апельсина (рецепт 129), и сок из цедры от ½ апельсина (см. стр. 49) или 1 ст. ложку апельсиновой настойки.

77. Ванильный сироп

К основному горячему сиропу добавить 5—6 кристалликов ванилина или 2 г ванильного сахара. К охлажденному основному сиропу можно добавить 1 ст. ложку ванильного ликера.

78. Виноградный сироп

Добавить к основному сиропу (рецепт 74) 1 ст. ложку любого виноградного белого вина, например столового, портвейна, муската, рислинга, алиготе, или вина янтарного цвета — мадеры, хереса, марсалы.

79. Лимонный сироп

Добавить к основному сиропу (рецепт 74) сок, выжатый из ½ лимона, и сок, выжатый из цедры от ½ лимона (см. стр. 55), или 1 ст. ложку лимонной настойки или лимонного ликера.

80. Коньячный сироп

Добавить к основному сиропу (рецепт 74) 2 ст. ложки коньяка.

81. Кофейный сироп

Добавить к основному сиропу (рецепт 74) 2 ст. ложки настоя кофе (см. стр. 18). Сироп использовать для кофейного бисквитного торта и кофейных бисквитных пирожных.

82. Ромовый сироп

Добавить к основному сиропу (рецепт 74) 2 чайные ложки крепкого десертного вина и несколько капель ромовой эссенции или 1 ст. ложку рома.

83. Яблочный сироп

Добавить к основному сиропу (рецепт 74) 1 ст. ложку яблочной настойки.

Помады

Для глазирования тортов, пирожных и других изделий применяют помаду. Ее наносят на поверхность изделий. Некрупные изделия можно опускать в помаду. Поверхность, глазированная помадой, становится ровной и блестящей.

Помаду получают из сахарного сиропа, уваренного до пробы на мягкий шарик (см. стр. 34) и взбитого после охлаждения.

Помаду можно ароматизировать всевозможными натуральными ароматическими веществами, наливками, настойками, ликерами и ликерными кремами, виноградными винами, фруктовыми соками и сиропами, а также соками из компотов.

84. Помада основная

Продукты	Количество			
Сахарный песок, ст. ложки	4	6	8	10
Вода, ст. ложки	3	5	6	8
Выход помады, г	130	195	260	325

Всыпать сахар в кастрюлю, залить горячей водой и перемешать до полного растворения. Смыть мокрой кисточкой или марлей налипший на внутренние края кастрюли сахар, поставить на сильный огонь и варить, не помешивая. Как только сироп начнет закипать, снять ложкой образовавшуюся на поверхности пену, снова смыть с краев кастрюли брызги сахарного сиропа, накрыть ее плотно крышкой и варить сироп до пробы на мягкий шарик (см. стр. 34).

Перед концом варки добавить в сироп раствор лимонной кислоты (см. стр. 18) из расчета 5 капель раствора или ½ чайной ложки 3%-ного уксуса на каждые 100 г взятого сахара.

При добавлении в сироп большего количества кислоты помада плохо взбивается и не затвердевает на изделиях, а помада с малым

Рис. 22. Начало взбивания помады.

Рис. 23. Взбитая помада.

количеством кислоты быстро кристаллизуется и дает глазурь без блеска.

Вместо кислоты можно употребить карамельную патоку из расчета 1 чайная ложка патоки на каждые 100 г сахара.

После варки сбрызнуть поверхность сиропа водой и как можно быстрее охладить его. Для этого поместить кастрюлю с сиропом в холодную воду или на лед. Можно также положить на поверхность сиропа кусочки чистого пищевого льда, а затем образовавшуюся от него жидкость слить.

Охлажденный сироп взбивать деревянной лопаточкой (рис. 22) в течение 10—20 мин, пока он не побелеет и не свернется в белую мелкокристаллическую массу, которая и называется помадой (рис. 23). Размять помаду лопаточкой, подогреть до 45—55° С, все время помешивая, и добавить ароматические вещества.

Если помада окажется слишком густой, развести ее небольшим количеством воды, если жидкой — добавить просеянную сахарную пудру. Готовая для глазирования помада по консистенции напоминает сметану средней густоты. Если в сахарном сиропе при охлаждении появятся крупинки, образовавшиеся из кристаллов сахара, то такой сироп взбивать не надо, так как глазированные изделия получатся не гладкими, а бугристыми, некрасивыми. В такой сироп надо добавить воды в 2 раза больше нормы и снова варить.

Помада выдерживает длительное хранение, поэтому ее можно заготовлять впрок. Если ее хранят в банке или кастрюле, кладут на помаду намоченный в воде пергамент или мокрый кусочек марли, при этом на внутренних краях посуды не должно быть помады. По мере надобности извлекают нужное количество помады, разминают, подогревают при помешивании лопаткой до 45—55° С, ароматизируют и используют для глазирования изделий.

В приводимых ниже рецептах дозировка добавляемых ароматизирующих и вкусовых веществ рассчитана на порцию основной помады, приготовленной из 10 ст. ложек сахара. Для этой цели сироп нужно уваривать немного плотнее, чем до пробы на мягкий шарик.

85. Помада абрикосовая

Добавить к основной помаде (рецепт 84) 1 ст. ложку абрикосовой настойки, или абрикосового ликера, или 1 ст. ложку сиропа от абрикосового варенья. Подкрасить помаду в оранжевый цвет (см. стр. 21).

86. Помада ананасная

Добавить к основной помаде (рецепт 84) 2 ст. ложки сиропа от консервированных ананасов и окрасить в желтый цвет (см. стр. 20).

87. Помада апельсиновая

Добавить к основной помаде (рецепт 84) сок, выжатый из ½ апельсина и апельсинной цедры (см. стр. 49), или 1 ст. ложку апельсиновой настойки. Подкрасить помаду в оранжевый цвет (см. стр. 21).

88. Помада бенедиктиновая

Добавить к основной помаде (рецепт 84) 1 ст. ложку ликера «Бенедиктин», подкрасить в зеленый цвет (см. стр. 20).

89. Помада брусничная

Добавить к основной помаде (рецепт 84) 1 ст. ложку брусничной настойки; подкрасить в розовый цвет (см. стр. 21) и добавить разведенную кислоту по вкусу (см. стр. 18).

90. Помада ванильная

Добавить к основной помаде (рецепт 84) 1 ст. ложку ванильного ликера, или 3—4 г ванильного сахара, или 2—3 капли ванильной эссенции. Цвет помады белый.

91. Помада вишневая

Добавить к основной помаде (рецепт 84) 1—2 ст. ложки натурального, выжатого из вишни сока (рецепт 138), или 1 ст. ложку вишневой настойки, или вишневой наливки, или вишневого ликерного крема, или 1—2 ст. ложки сиропа от вишневого варенья; подкрасить в темно-розовый цвет, добавив к красной краске немного жженки (см. стр. 20—21).

92. Помада земляничная

Добавить к основной помаде (рецепт 84) 1—2 ст. ложки сока, выжатого из земляники (рецепт 150); подкрасить в розовый цвет (см. стр. 21).

93. Помада кизиловая

Добавить к основной помаде (рецепт 84) 1 ст. ложку кизилового ликерного крема или 1—2 ст. ложки сиропа от кизилового варенья. Подкрасить помаду в розовый цвет (см. стр. 21).

94. Помада клубничная

Добавить к основной помаде (рецепт 84) 1—2 ст. ложки сока, выжатого из клубники, или 1 ст. ложку клубничной наливки, или 1—2 ст. ложки сиропа от клубничного варенья. Подкрасить помаду в розовый цвет.

95. Помада коньячная

Добавить к основной помаде (рецепт 84) 1 ст. ложку коньяка; подкрасить в оранжевый цвет (см. стр. 21).

96. Помада кофейная

Добавить к основной помаде (рецепт 84) 1 ст. ложку кофейного ликера или 2 ст. ложки кофейного настоя (см. стр. 18). Если помада окажется светлой, подкрасить жженым сахаром (см. стр. 20—21).

97. Помада лимонная

Добавить к основной помаде (рецепт 84) сок и цедру от ½ лимона (см. стр. 55) или 1 ст. ложку лимонного ликера или лимонной настойки, или 2—3 капли лимонной эссенции. Подкрасить помаду в желтый цвет (см. стр. 20).

98. Помада малиновая

Добавить к основной помаде (рецепт 84) 1—2 ст. ложки сока, выжатого из малины (рецепт 165), или 1—2 ст. ложки сиропа от малинового варенья, или 1 ст. ложку малиновой наливки, ликерного или малинового крема; подкрасить в розовый цвет (см. стр. 21), подкислить по вкусу (см. стр. 18).

99. Помада мандариновая

Добавить к основной помаде (рецепт 84) сок от одного мандарина и цедры, добавить разведенную пищевую кислоту по вкусу. Подкрасить помаду в оранжевый цвет (см. стр. 21).

100. Помада молочная

Для приготовления помады (рецепт 84) вместо воды взять удвоенное количество цельного молока. Варить сироп для молочной помады без кислоты до пробы на мягкий шарик. В качестве ароматизатора использовать 4—5 г ванильного сахара. Молочная помада имеет темно-кремовую окраску и нежный сливочно-молочный вкус.

101. Помада ореховая

К основной помаде (рецепт 84) добавить 1 ст. ложку ликера «Ароматный» или «Новогодний», подкрасить жженкой (см. стр. 20—21) в светло-коричневый цвет.

102. Помада розовая

Добавить к основной помаде (рецепт 84) 1 ст. ложку ликера «Розовый» или 1—2 капли розового масла; подкрасить в светло-розовый цвет (см. стр. 21).

103. Помада ромовая

Добавить к основной помаде (рецепт 84) 3—4 капли ромовой эссенции или ½ ст. ложки рома. Цвет помады белый.

104. Помада рябиновая

Добавить к основной помаде (рецепт 84) 1 ст. ложку рябиновой настойки или ликерного рябинового крема; подкрасить в розовый цвет (см. стр. 21).

105. Помада чайная

Добавить к основной помаде (рецепт 84) настой, приготовленный из 1 чайной ложки чая (см. стр. 18).

Подкрасить помаду в светло-коричневый цвет жженкой (см. стр. 20—21).

106. Помада черносмородиновая

Добавить к основной помаде (рецепт 84) 1—2 ст. ложки сока, выжатого из ягод смородины (рецепт 182), или 1—2 ст. ложки сиропа от черносмородинового варенья (рецепт 185), или 1 ст. ложку черносмородинового ликера, наливки или ликерного крема; подкислить по вкусу и подкрасить в темно-красный цвет красной краской с добавлением жженки (см. стр. 20—21).

107. Помада шартрезная

Добавить к основной помаде (рецепт 84) 1 ст. ложку ликера «Шартрез»; подкрасить в зеленый цвет (см. стр. 20).

108. Помада шоколадная

Добавить к основной помаде (рецепт 84) 1 чайную ложку просеянного какао порошка или ½ плитки (50 г) шоколада «Золотой ярлык» или «Серебряный ярлык». Шоколад нарезать кубиками и добавить к помаде во время разогрева. Вместо шоколада можно добавить 1 ст. ложку ликера «Шоколадный» и подкрасить красной краской и жженкой в шоколадный цвет (см. стр. 20—21).

109. Помада яблочная

Добавить к основной помаде (рецепт 84) 1 ст. ложку яблочной настойки, подкислить по вкусу. Цвет помады белый.

Сахарный сироп для глазирования

Для глазирования пряников, печенья, дрожжевых кондитерских изделий и фруктов применяют уваренный ароматизированный сахарный сироп.

110. Уваренный сахарный сироп

1 стакан сахарного песку * ½ стакана воды * ароматические вещества.

Сахар перемешать с водой, довести до кипения, снять пену и уваривать сироп до пробы на толстую нитку (см. стр. 33). Затем охладить его (до 80°), добавить сок из цедры от ½ лимона (см. стр. 55), или ½ апельсина, или 1 мандарина, или 2—3 г ванильного сахара, или ½ ложки коньяка или ликера.

Горячий сироп наносить на крупные изделия кисточкой. Мелкие изделия — пряники и печенье — поместить в кастрюлю, залить горячим сиропом из расчета 5—6 ст. ложек на 1 кг изделий и затем перемешивать ложкой или лопаточкой (можно также закрыть кастрюлю крышкой и встряхивать ее) до тех пор, пока все изделия равномерно не покроются сиропом. После этого выложить их на противень, разъединить и поставить в теплое сухое место. Через 1—2 ч сахарный сироп на поверхности изделий подсохнет. Для ускорения подсушки можно поместить противень с изделиями на несколько секунд в нежаркую духовку. Если сваренный сироп очень густой, то поверхность мучных изделий получится матовой с толстым слоем сахара; если сироп слишком жидкий, то он будет стекать с поверхности изделий.

Желе

Желе в остывшем виде представляет собой блестящую полупрозрачную студнеобразную массу, которая легко режется на хорошо сохраняющие форму куски; в неостывшем виде — это сироп. Фигурками и кусочками желе украшают торты, пирожные, кексы. Приготовляют желе из сахара, воды, желатина или агара, лимонной кислоты, ароматизирующих веществ и краски. Фрукты на изделиях можно заливать неостывшим желе, после остывания они становятся блестящими, красивыми.

111. Желе на желатине

Продукты	Количество			
Сахарный песок, ст. ложки	1	2	3	4
Желатин, чайные ложки	¼	½	¾	1
Вода, ст. ложки	2	4	6	8
Фруктовый сок или вино, ст. ложки	1	2	3	4
Раствор лимонной кислоты (см. стр. 18), капли	2	4	6	8
Выход желе, г	70	135	205	270

Желатин промыть в холодной воде, откинуть на ситечко или цедилку и замочить на 2 ч в кипяченой холодной воде.

В воду с набухшим желатином добавить сахар, лимонную кислоту и, мешая, нагреть до кипения. После удаления шумовкой накипи (пены) охладить до 40—60° С, затем добавить пищевые краски (см. стр. 20—21) и ароматизировать вином или прозрачными ароматическими веществами, применяемыми для помад (рецепты 85—109) и сиропов для промочки (рецепты 75—83).

При изготовлении желе для украшения в виде кусочков или фигур сироп вылить в блюдечко или тарелку и поставить в прохладное место для застывания.

Если желе предназначается для глазирования фруктов, уложенных на пирожные или торты, то сироп охлаждают до тех пор, пока он не сделается немного тягучим. Тогда надо набрать сироп кисточкой или ложечкой и быстро залить им фрукты.

Заливать пирожные и торты следует в прохладном месте, так как при комнатной температуре желе не всегда застывает, особенно летом.

Затвердевшее желе в случае необходимости превращают в полужидкое, разогревая на слабом огне.

Желе можно хранить в прохладном месте 3—4 дня.

112. Желе на агаре

Желе на агаре лучше, чем на желатине, оно более стойко и не имеет специфического привкуса. Это желе готовят по той же рецептуре, что и желе на желатине (рецепт 111), но заменяют желатин агаром. Агар обладает большей желирующей способностью, поэтому следует брать его в 2—3 раза меньше, чем желатина.

Промыть агар в холодной воде, откинуть на ситечко и замочить на 1 ч в таком количестве воды, которое указано в рецепте 111, довести до кипения, добавить сахар, еще раз довести до кипения и снять пену. Если агар распустился не весь, проварить его до полного растворения, снять пену и немного охладить (50—60° С), затем добавить ароматические вещества, пищевые краски и кислоту, процедить сквозь частое сито.

Использовать желе, как было указано в рецепте 111.

Глазури

Глазурями покрывают поверхности мучных кондитерских изделий. Наносят глазурь на изделия кисточкой, а затем подсушивают их в нежаркой духовке (при 80—100° С).

113. Глазурь из сахарной пудры

Для 200 г глазури: 1 стакан сахарной пудры * 3 ст. ложки воды * ароматические вещества и пищевые краски.

Сахарную пудру самого тонкого помола просеять через сито, всыпать в кастрюлю, влить теплую воду и добавить ароматические вещества. Нагреть глазурь, помешивая лопаточкой, до 40° С. Если глазурь слишком густая, добавить воды, а если жидкая, добавить сахарной пудры. Глазурь можно окрасить в любой цвет (см. стр. 20—21). Для ускорения сушки вместо воды надо добавить 3 яичных белка.

114. Глазурь шоколадная

Для 270 г глазури: 1 стакан сахарного песку * 1 чайная ложка какао порошка * ½ стакана воды.

Перемешать сахар с водой и варить до пробы на толстую нитку (см. стр. 33). Затем добавить какао порошок, охладить глазурь до 60—80° С и, чтобы вызвать кристаллизацию сахара, периодически опускать лопаточку в глазурь и растирать ее о края кастрюли. От трения глазурь делается светлее и на поверхности ее образуется тонкая блестящая корочка, что свидетельствует о готовности глазури.

115. Глазурь белковая

Для 270 г глазури: 1 стакан сахарного песку * 2 яичных белка * 1 стакан воды * ароматические вещества и пищевые краски.

Сахар с водой кипятить до пробы на мягкий шарик (см. стр. 34). Получившийся густой сироп постепенно вливать тонкой струей в хорошо взбитые белки, не прекращая взбивания массы. Затем отложить веничек, добавить ароматические вещества и пищевые красители для окраски глазури в желаемый цвет и, помешивая лопаточкой, нагреть до 60—65° С. После этого изделия глазировать кисточкой, а затем подсушить.

ФРУКТОВО-ЯГОДНЫЕ ЗАГОТОВКИ

Во фруктах и ягодах (плодах) содержатся углеводы, красящие и ароматические вещества, а также витамины, минеральные соединения и органические кислоты.

Наша промышленность выпускает много разнообразных консервов.

Наряду с этим желательно заготовлять садовые и дикорастущие фрукты и ягоды в домашних условиях, чтобы круглый год иметь в запасе эти вкусные и питательные продукты.

Для украшения тортов, пирожных и других изделий можно использовать плоды из компотов, а для приготовления желе и для промочки — сироп из компотов.

Для ароматизации и окраски кремов, сиропов для промочки, желе и помад служат натуральные фруктовые соки.

Для начинки можно использовать фруктовые пюре, повидло, джемы.

Кондитерские изделия часто глазируют мармеладом, украшают вареньем, цукатами.

Сохранение плодов в свежем виде

Сроки созревания и хранения фруктов и ягод различны. Например, ягоды малины и земляники созревают на растениях и уже через 2—3 дня после сбора становятся непригодными к употреблению.

Яблоки летних сортов созревают на дереве и выдерживают хранение не более 2—3 недель, а яблоки зимних сортов после снятия с дерева совсем несъедобны и приобретают приятный вкус и аромат лишь после нескольких месяцев хранения.

Все фрукты и некоторые ягоды покрыты защитной оболочкой, препятствующей проникновению микробов внутрь. Оболочка защищает плод от преждевременной гибели. Защитную оболочку могут повредить птицы и насекомые. Она может быть повреждена также при сборе урожая и транспортировке. В местах даже незначительного повреждения оболочки быстро образуется очаг микробов, который приводит плод к гибели.

Для хранения в свежем виде надо отбирать фрукты без малейших признаков повреждения с неоторванными плодоножками. При хранении фрукты не должны соприкасаться.

Следует хранить фрукты при пониженной температуре, но не замораживать их. Чем выше температура, тем скорее происходят химические процессы внутри фруктов, тем скорее они стареют и разлагаются. Лучшая температура для хранения от 2 до 4° С.

При наличии сухого воздуха фрукты усиленно отдают влагу, увядают, морщатся и теряют в массе. Излишняя влажность воздуха способствует образованию плесени и размножению микробов.

Хранилище для фруктов должно быть тщательно вымыто. Еще лучше окурить хранилище серой или побелить следующим составом: на 1 л воды 200 г негашеной извести, 10 г медного купороса.

Фрукты при хранении поглощают из воздуха кислород и выделяют углекислый газ, поэтому надо обеспечить вентиляцию хранилища.

Выпускаемые промышленностью быстрозамороженные при низких температурах фрукты и ягоды сохраняют естественную окраску, витамины, форму, вкус и аромат, поэтому они вполне могут быть использованы вместо свежих плодов при изготовлении мучных кондитерских изделий.

Замороженные фрукты в коробках мелкой расфасовки (250—500 г) надо размораживать медленно: при комнатной температуре в течение 3—4 ч, в холодильнике при 1—4° С в течение 6—8 ч. Жестяные или стеклянные банки с фруктами размораживают в воде температурой 20° С примерно в течение часа. При таком медленном размораживании форма и внутренняя структура плодов не изменяются. Размороженные плоды нельзя хранить, их нужно немедленно использовать по назначению.

Поверхность фруктов и ягод всегда покрыта множеством мельчайших живых организмов, не видимых невооруженным глазом, микробов, среди которых могут быть и болезнетворные. Поэтому фрукты и ягоды необходимо тщательно промыть. Жесткие и твердые фрукты замачивают на 5—10 мин и промывают водой под краном в дуршлаге. Можно промывать фрукты в ведре или кастрюле, несколько раз меняя воду. Нежные ягоды и фрукты кладут в сито и вместе с ситом несколько раз опускают в сосуд с водой, меняя воду. Однако при слишком длительной мойке плоды могут частично отдать свой сок и пропитаться водой.

Фрукты и ягоды сортируют. Целые и неповрежденные плоды оставляют для хранения или для украшения пирожных, тортов и пирогов, незначительно поврежденные перерабатывают на варенье, а мятые и сильно поврежденные, но не гнилые — на джем, мармелад, пюре или повидло.

Цвет очищенных плодов под влиянием кислорода воздуха изменяется и в них происходит частичное разрушение витаминов. Поэтому очищать плоды надо перед использованием.

Кислоты плодов разрушительно действуют на металлическую посуду, вследствие чего в заготовках могут появиться вредные для здоровья вещества. Поэтому надо максимально сокращать продолжительность пребывания плодов в процессе заготовки в металлической посуде. Лучше варить плоды в посуде из нержавеющей стали и эмалированной; совершенно недопустима для этого медная нелуженая и оцинкованная посуда.

Заготовленные впрок фрукты и ягоды следует хранить в малообъемной таре, например в пол-литровых бутылках и банках, так как после вскрытия содержимое быстро портится.

Лучшей тарой для хранения заготовок является стеклянная; горшки из глины, покрытые внутри глазурью; деревянные бочонки; металлическая посуда, эмалированная или покрытая изнутри специальным лаком.

Предназначенная для фруктовых заготовок тара должна быть промыта теплой водой с содой, а затем прокипячена (бочонки — пропарены). После кипячения и шпарки вытирать тару изнутри не следует во избежание занесения микробов.

Компоты

Компот представляет собой продукт из натуральных фруктов и ягод, залитых сахарным сиропом, водой или их собственным соком и пастеризованных в стеклянной таре. Пастеризацией называется процесс нагревания фруктов в закрытых или открытых банках и бутылках при высокой температуре (80—100° С) с целью уничтожения микробов, которые в процессе хранения могли бы размножиться и испортить фрукты.

В правильно приготовленных компотах сохраняется натуральный вид фруктов и ягод. Они могут храниться от одного сезона до другого.

В домашних условиях приготовление фруктовых компотов и хранение их в плотно закрывающихся банках или бутылках не представляет больших трудностей, так как наша промышленность выпускает для домашних хозяек специальные недорогие закаточные машинки и жестяные крышки с резиновыми кольцами, при помощи которых легко плотно закупорить стеклянные банки.

Закрывать банки можно также стеклянными крышками с пружинными или винтовыми скобами. Положив резиновое кольцо на банку, его накрывают крышкой, а крышку прижимают скобой. Во время нагревания из банки выйдет лишний воздух, а при охлаждении крышка плотно присосется к резиновому кольцу и банке.

Приготовление компотов в стеклянных банках. Нежные фрукты после мытья кладут в чисто вымытые стеклянные банки и заливают горячим сахарным сиропом. Чтобы стеклянная банка не треснула, сироп в нее наливают небольшими порциями. Сироп приготовляют по нормам, указанным дальше в рецептурах, доводя сахар и воду до кипения и удаляя шумовкой или ложкой пену.

Вместо сахарного сиропа фрукты можно залить кипяченой водой или фруктовыми соками, приготовление которых описано на стр. 43—44

Жесткие фрукты после чистки и удаления несъедобных частей предварительно слегка проваривают в воде (до потери жесткости), горячими укладывают поплотнее в банку и

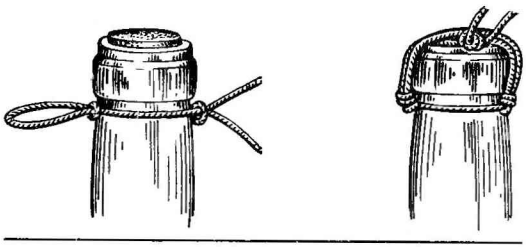


Рис. 24. Бутылки, закупоренные пробками, перед пастеризацией компотов.

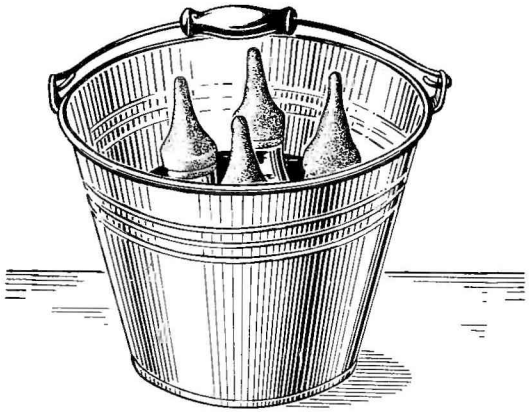
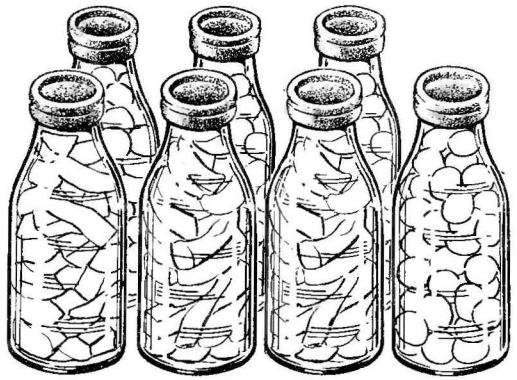


Рис. 25. Пастеризация компотов в бутылках, закупоренных резиновыми колпачками.

Рис. 26. Бутылки с готовым компотом, закупоренные резиновыми колпачками.



заливают водой, в которой они варились. Из этой воды можно также приготовить сахарный сироп для заливки.

При заливке фруктов жидкость нельзя доливать до края банки, так как при дальнейшем нагреве объем содержимого в банке увеличится и сироп может перелиться через край.

Для последующего прогрева (пастеризации) фруктов в банках можно использовать ведро или высокую кастрюлю. Чтобы стеклянные банки от нагрева снизу не потрескались, между дном кастрюли и банок кладут сложенное в несколько раз полотенце, а лучше деревянный круг диаметром, равным дну кастрюли, с отверстиями. На эту подкладку ставят банки, накрывают их металлическими крышками с резинками, но не закупоривают.

Наливают в кастрюлю воду с таким расчетом, чтобы уровень ее был ниже верха банки на 2—3 см (это условие необходимо соблюдать для того, чтобы предохранить компот от попадания брызг воды), затем нагревают почти до кипения (до 80—90° С), и этот момент надо считать началом пастеризации.

В зависимости от разных причин продолжительность пастеризации колеблется от 10 до 40 мин. Так, если банки были наполнены горячими фруктами и сиропом, продолжительность пастеризации будет меньше, чем если бы фрукты и заливка были холодными. Кислые фрукты пастеризуются быстрее, чем сладкие, так как в кислой среде микробы погибают гораздо быстрее. В мелких банках также прогрев идет быстрее, чем в крупных.

После пастеризации банки вынимают из воды с помощью салфетки, добавляют горячий сироп в неполные банки и тут же закаточной машинкой плотно закупоривают их крышками. После этого банки для охлаждения ставят кверху дном на сутки в условиях комнатной температуры. При этом нельзя оставлять их на сквозняке, чтобы от резкого охлаждения они не потрескались.

На следующий день обмывают банки теплой водой и ставят в прохладное темное место для хранения. При удачной пастеризации металлическая крышка немного вогнется внутрь банки. Если же будут обнаружены малейшие признаки вздутия крышки, банку нужно немедленно открыть и повторить консервирование (в случае появления неприятного запаха содержимое банки лучше уничтожить).

Приготовление компотов в бутылках. Этот процесс мало чем отличается от приготовления компотов в стеклянных банках.

При заготовке берут бутылки с более плоскими донышками (менее подвергаемые растрескиванию) и с широкими горлышками для удобства наполнения. Мелкие фрукты засыпают в бутылку целыми, а крупные нарезают небольшими кубиками и заливают горячим сиропом, фруктовым соком или кипяченой водой. Чтобы бутылки от резкой перемены температуры не лопнули, необходимо до заливки согреть их вместе с фруктами в теплой воде или наливать горячую заливку в бутылки постепенно, небольшими порциями.

Бутылки можно закупорить до пастеризации прошпаренными пробками. При этом их необходимо перевязать бечевкой, как показано на рис. 24, иначе во время нагрева пробка вылетит из горла бутылки.

Пастеризацию можно производить и в открытых бутылках. После пастеризации бутылок надо предварительно хорошо ошпарить пробки кипятком, наложить на них маленькие кружки пергамента или целлофана и крепко закупорить.

После закупорки бутылки ставят вверх дном для охлаждения компота.

Так как при остывании в бутылку через пробку всасывается воздух, а вместе с ним и микробы, головку бутылки необходимо окунуть в разогретую смолку или сургуч.

Вместо пробок очень удобно применять резиновые колпачки (соски), которые могут быть использованы для закупорки бутылок много раз.

При пользовании колпачками фрукты пастеризуют в открытых бутылках до полуготовности, затем вынимают бутылки из воды и на их головки надевают предварительно промытые в содовой воде и прокипяченные в течение 5 мин колпачки. Колпачки следует надевать вдвоем; один с помощью полотенца придерживает поставленную на стол горячую бутылку, второй надевает колпачок. После этого бутылки снова ставят в ведро (кастрюлю) или в бак и продолжают пастеризацию. При нагревании конец колпачка немного надуется (рис. 25). При охлаждении конец колпачка войдет обратно в горлышко бутылки, образовав большое углубление (рис. 26). Если при хранении из бутылки начнет выходить конец колпачка, это будет признаком начала брожения компота.

Такую бутылку нужно немедленно открыть и компот заново пастеризовать.

Заготовленные компоты хранят в темном прохладном месте.

Натуральные фруктовые соки

Натуральные фруктовые соки имеют приятный аромат, вкус и красивую окраску. Для их приготовления берут совершенно спелые, но не перезревшие фрукты, без малейших признаков порчи. После мытья фрукты перебирают, удаляя все несъедобные части (косточки, плодоножки и т. д.). При этом следует учесть, что после выжимки сока из отходов фруктов можно приготовить джем или повидло. Способы извлечения соков из фруктов бывают разные.

Извлечение сока сахаром. На стакан подготовленных фруктов берут ¾ стакана сахара, перемешивают фрукты с сахаром и оставляют на 24 ч в прохладном месте. За это время фрукты впитывают сахар и выделяют сок. На другой день надо откинуть фрукты на дуршлаг или волосяное сито и оставить еще на 24 ч для стекания сока. При этом способе извлекается меньше сока, чем при двух других способах, но сок получается более прозрачным.

Извлечение сока паром. Четвертую часть большой кастрюли наполняют водой, кладут посредине кастрюли кирпич, на который ставят миску или небольшую чашку. Накрывают кастрюлю марлей или другой чистой редкой материей и края ее вокруг кастрюли обвязывают веревочкой. Надавливают марлю посредине так, чтобы образовалось небольшое углубление, в которое помещают подготовленные фрукты (около 1—2 кг), накрывают кастрюлю поплотнее крышкой и на крышку кладут висящие по краям кастрюли углы марли. Затем ставят кастрюлю на плиту и кипятят воду в ней на небольшом огне в течение часа. Образующийся при кипении пар прогреет фрукты, которые будут лопаться. Сок из них, процеживаясь через марлю, потечет в миску.

Извлечение сока выжиманием. В продаже имеются специальные соковыжималки различной конструкции, пользуясь которыми можно достаточно полно и быстро выжать сок из фруктов и ягод.

При отсутствии соковыжималки надо растереть жесткие фрукты на терке или пропустить их через мясорубку, нежные фрукты раздавить деревянным пестиком.

Из вдвое сложенной марли или другого редкого, но крепкого материала сшивают кулек и помещают в него приготовленное пюре, вывешивают кулек на 24 ч в прохладное место, а под

ним ставят чистую посуду, в которую будет стекать фруктовый сок. Время от времени кулек отжимают для ускорения выделения сока. Можно завязать кулек и положить между двумя чистыми досками или плоскими тарелками. На верхнюю доску надо положить груз, а под нижнюю — поставить миску для стекания в нее сока.

Соки следует разливать в бутылки и пастеризовать таким же образом, как указано на стр. 42—43 для компотов.

Хранить соки надо в темном и прохладном месте.

Фруктовое пюре

Пюре представляет собой протертую пастеризованную массу из свежих фруктов. Оно используется для приготовления повидла и непосредственно для начинки.

Нежные ягоды кладут в кастрюлю и, мешая деревянной лопаточкой, нагревают почти до кипения (70—90°С), а затем протирают их через дуршлаг или ситечко. Жесткие фрукты варят до размягчения в воде или запекают на сковороде, противне в духовке или размягчают над паром, как описано выше, а затем протирают через ситечко.

Полученное пюре кладут в банку или бутылку и пастеризуют в кипяченой воде, как описано на стр. 42. Пюре сохраняет аромат свежих плодов и высокое содержание витаминов.

Повидло

Повидло представляет собой продукт из фруктового пюре, уваренного с сахаром. Для приготовления повидла на 1 стакан фруктового пюре берут в зависимости от его кислотности от 1 до 1½ стакана сахара.

К фруктовому пюре добавляют сахар и, мешая деревянной лопаточкой, уваривают массу до пробы на тонкую нитку (см. стр. 33). Готовность повидла можно определить и так: зачерпнуть ложечкой горячее повидло и нанести на холодное блюдце одну — две капли: если повидло не растечется, то оно готово.

Горячее повидло разливают в чистые банки. Банки с повидлом ставят в не очень прохладное место, чтобы из-за резкой разницы в температуре они не потрескались. Накрывают открытые банки марлей и на следующий день, когда повидло остынет и на поверхности его образуется плотная сухая пленочка, закрывают банки целлофаном, пленкой из полиэтилена, пергаментом или писчей бумагой, затем туго обвязывают бумагу вокруг банки шпагатом, срезают ножницами избыток бумаги, обтирают полотенцем, смоченным теплой водой, наклеивают этикетку, ставят дату изготовления и убирают банку в прохладное место на хранение.

Лучше сохраняется повидло, если перед закупоркой поставить его на 5—6 мин в печку или духовку, чтобы на поверхности образовалась сухая корочка.

Банки могут быть закупорены также металлической крышкой с резиновым кольцом, как описано на стр. 41—42.

Перед использованием густого студенистого повидла для начинки или прослойки следует слегка подогреть его и протереть через сито или пропустить через мясорубку. Одновременно с этим в повидло можно добавить вкусовые и ароматизирующие вещества: ванильный сахар, молотую корицу, лимонную, апельсинную или мандаринную цедру (см. стр. 49, 55, 56), кислоты (см. стр. 18).

Мармелад для глазирования изделий

При изготовлении пюре для мармелада плоды протирают через более частое сито, чем для повидла, чтобы в прозрачной глазировке не было заметно частиц фруктов. Для мармелада используют плоды, содержащие много желирующих веществ, — в первую очередь яблоки (лучше всего антоновские) и в меньшей степени абрикосы, черную смородину, сливы, кизил и некоторые другие.

Можно также приготовить фруктово-ягодный мармелад. В этом случае основным сырьем является яблочное пюре, в которое добавляют от 2 до 8% пюре из других фруктов и ягод.

1 стакан приготовленного пюре уваривают с 1 стаканом сахара, непрерывно помешивая деревянной лопаточкой до тех пор, пока на вынутой лопаточке не останется слой мармелада толщиной около 2 мм. По окончании варки мармелад можно подкрасить в любой цвет (см. стр. 20—21), подкислить по вкусу пищевыми кислотами (см. стр. 18) и ароматизировать.

Изделия глазируют горячим мармеладом, так как при 60—70°С он уже застывает. На поверхности изделий слой мармелада разравнивают кисточкой или ножом. Изделия небольшого размера можно окунать в горячий мармелад.

Джем из фруктов и ягод

Джем приготовляют из целых непротертых фруктов и ягод, которые варят с сахаром до желеобразной консистенции с наличием разваренных плодов.

Лучше приготовлять джем из ягод и фруктов с большим содержанием желирующих веществ. К ним относятся кислые яблоки, айва, слива, алыча, крыжовник, клюква, черная смородина. Мало желирующих веществ в малине, землянике, вишне, грушах. Но из них также можно готовить джем, особенно в смеси с другими плодами.

Ягоды надо перебрать и промыть, крупные фрукты очистить, после удаления косточек и несъедобных частей нарезать на дольки, добавить сахар из расчета 1—1,5 кг на 1 кг плодов, затем поставить кастрюлю (таз) с плодами и сахаром на сильный огонь и, помешивая, варить 15—20 мин с момента закипания массы. Джем считается готовым, если капля его не расплывается на холодном блюдце.

После небольшого охлаждения выливают джем в чистые стеклянные банки и закупоривают их, как описано на стр. 42.

Перед использованием джема для начинки или прослойки изделий следует протереть его через сито, удалив косточки, если они имеются. При наличии крупных долек плодов джем можно пропустить через мясорубку.

Варенье для украшения пирожных и тортов

Варенье широко используется для украшения тортов, пирожных и других изделий, для прослойки и начинки.

Варенье представляет собой продукт из целых ягод или фруктов, проваренных в густом сахарном сиропе. Только некоторые крупные фрукты предварительно разрезают на части.

Для варенья отбирают плоды одного сорта, одинаковой зрелости и одинаковой величины.

Чтобы облегчить проникновение сахарного сиропа внутрь фруктов, надо одни из них до варки в сиропе наколоть вилкой из нержавеющей стали, заостренной деревянной палочкой или специальным «ежиком» (рис. 27), сделанным из пробки и булавок; другие — подвергнуть

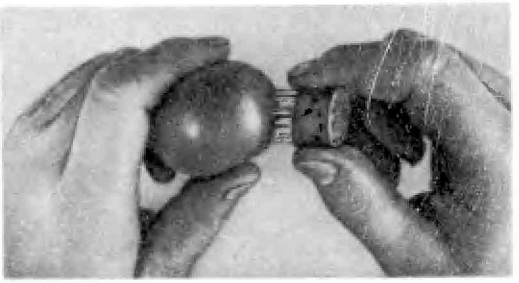


Рис. 27. Накалывание фруктов «ежиком» перед варкой варенья.

шпарке в течение 1—2 мин для растворения восковой оболочки или растрескивания внешней оболочки; третьи — нагреть в воде (бланшировать) при 75—95°С для размягчения. Вынутые из горячей воды фрукты немедленно охлаждают в холодной, иначе они будут размягчаться дальше.

Воду, в которой кипятили или нагревали фрукты, используют для приготовления сахарного сиропа — кипятят с сахаром до полного его растворения, периодически удаляя образующуюся пену.

Для жестких, трудно разваривающихся плодов приготовляют жидкий сироп, для нежных — более густой.

При варке в очень жидком сиропе фрукты лопаются и развариваются, а при варке в слишком густом сиропе морщатся и делаются жесткими.

Подготовленные фрукты надо положить в широкие латунные или алюминиевые тазы нетолстым слоем (иначе они при варке помнутся) и залить горячим сахарным сиропом так, чтобы фрукты свободно плавали в нем.

Одни фрукты после заливки их горячим сиропом оставляют без подогрева для выстаивания продолжительностью до 24 ч, другие — сразу после заливки нагревают до кипения. Более жесткие фрукты заливают сиропом, кипятят несколько минут, а затем выстаивают.

Варенье из малины, земляники, клубники и вишни без косточек можно варить без сахарного сиропа; их послойно пересыпают сахарным песком и оставляют на 12—24 ч для насыщения сахаром, а после этого варят в один или два приема.

Чтобы получить нужные для украшения пирожных и тортов красивые полупрозрачные, стекловидные фрукты, их в отличие от

обыкновенного варенья надо варить в сахарном сиропе значительно дольше, больше времени выстаивать в сиропе и чаще повторять варку.

Чтобы на поверхности фруктов, выстаивающихся в сиропе, не появлялись пятна, нужно погрузить фрукты в сироп полностью. Всплывающие на поверхность сиропа плоды следует прижать крышкой.

Варить варенье рекомендуется в несколько приемов. После каждой варки необходимо выстаивание, во время которого плоды продолжают впитывать сахарный сироп. Число варок и продолжительность выстаивания зависят от химического состава, жесткости и размера плодов. Во время варки надо следить, чтобы фрукты не пригорали, иначе варенье получится темным с привкусом горелого. Для этого следует избегать очень большого нагрева, периодически перемешивать варенье не ложкой или лопаткой, а встряхиванием посуды с содержимым круговыми движениями. При этом всплывшая пена собирается посредине посуды. Удаляют пену шумовкой или ложкой.

Если сироп недостаточно густой, надо добавить сахар или выпарить излишек воды. Можно также во время выстаивания слить сироп в кастрюлю, довести его до кипения, снять пену, снова залить им плоды и произвести очередную варку. Если же сироп слишком густой и имеет признаки засахаривания, следует добавить воду и немного пищевой кислоты.

После очередной варки надо охладить варенье, поместив его в прохладное место для выстаивания и накрыв марлей.

Перед последней варкой некислых или малокислых фруктов следует добавить в сироп растворенную лимонную или виннокаменную кислоту (см. стр. 18) или сок лимона. Кислота не только улучшает вкус некоторых фруктов, но и предохраняет варенье от засахаривания и закисания. Вместо кислоты можно добавить светлую патоку. При варке варенья на меду сахар заменяют тем же количеством меда полностью или частично.

Готовность варенья определяют по следующим признакам: плотность сиропа соответствует пробе на тонкую нитку (см. стр. 33); налитая на блюдце капля сиропа сохраняет свою форму, не расплываясь; плоды не всплывают кверху, а равномерно распределяются в сиропе, делаются полупрозрачными и стекловидными.

Готовые сваренные фрукты надо переложить ложкой в чистые стеклянные или керамические банки и залить горячим сиропом. Банки не следует сразу закрывать крышками, так как горячий пар будет конденсироваться на крышке в виде капель, которые затем покрывают поверхность варенья, что отрицательно отразится на хранении. Банки надо накрывать марлей, на другой день закрыть их плотно целлофаном, полиэтиленовой пленкой, пергаментом или писчей бумагой и обвязать шпагатом, как описано на стр. 44.

Хранить варенье следует в сухом прохладном месте в небольших банках, потому что в открытой начатой банке варенье скорее портится.

Для пирожков и пирогов берут густое варенье. Если варенье жидкое, надо немного подогреть его и слить сироп, в противном случае при выпечке сироп разжижается, препятствует пропеканию теста и вытекает на противень.

Для получения более густого варенья можно добавить поджаренную пшеничную муку.

Цукаты

Цукатами называются сваренные, а затем подсушенные и засахаренные фрукты или корки их. Цукаты широко применяют для украшения тортов, пирожных, кексов, баб, куличей и других изделий, а иногда и для начинки.

Цукаты приготовляют путем многократной варки, как любое варенье, из абрикосов, айвы, ананаса, груши, вишни, черешни, персиков, рябины, а также из апельсинной, лимонной, арбузной и дынной корок.

Если фрукты варили без патоки и в некислом сиропе, то после извлечения из сиропа их надо положить в дуршлаг для стекания сиропа, а затем разложить на сетке в теплом сухом месте для окончательной подсушки. Извлеченные из сиропа фрукты можно погрузить в просеянный сахарный песок, а затем освободить их от избытка сахара и просушить на сите с крупными ячейками. Большие по величине фрукты и корки перед осахариванием можно нарезать на куски различных размеров и разной формы.

Если фрукты варили с патокой или в подкисленном сиропе, то они не подсыхают, их надо вынуть из сиропа, вымыть в теплой воде, подсушить, обмакнуть в уваренный сахарный сироп (рецепт 110), разложить на редкой сетке, где они быстро подсыхают: вокруг фруктов образуется блестящая сахарная корочка.

Цукаты следует хранить в сухом месте.

Абрикосы

Абрикосы разрезают вдоль бороздки на две половинки, удаляют косточку. Ядро можно использовать вместо миндаля.

Если хотят снять у абрикоса горькую кожицу, опускают его на несколько секунд в кипяток, а затем сразу перекладывают в холодную воду, после чего кожица легко снимается.

116. Компот из целых абрикосов

1 пол-литровая банка абрикосов * 3 ст. ложки сахарного песку * 7 ст. ложек воды.

Взять не очень спелые среднего размера абрикосы, наколоть их в 3—4 местах, положить в банку или бутылку, залить горячим сахарным сиропом или водой, наполненные банки кипятить в воде, как описано на стр. 42, 12—15 мин.

117. Компот из половинок абрикосов

1 пол-литровая банка абрикосов * 4 ст. ложки сахарного песку * 4 ст. ложки воды.

Не совсем спелые абрикосы разрезать вдоль бороздки на две половинки, удалить косточки, разбить их, с ядер снять кожицу, как описано на стр. 17. Половинки абрикоса и очищенные ядра уложить в банки, залить водой или сахарным сиропом и кипятить в воде, как описано на стр. 42, 15—18 мин.

118. Повидло из абрикосов

1 кг абрикосов * 6 стаканов сахарного песку.

Приготовить из абрикосов пюре (см.стр. 44), а из пюре — повидло (см. стр. 44). Для повидла можно использовать поврежденные, но не гнилые фрукты.

119. Мармелад из абрикосов для глазирования

1 кг абрикосов * 5 стаканов сахарного песку * 1 стакан воды.

Взять ярко-желтые зрелые, но не перезрелые абрикосы, так как в перезрелых плодах мало желирующих веществ. Приготовить мармелад, как описано на стр. 44.

ОБРАБОТКА И ЗАГОТОВКА ОТДЕЛЬНЫХ ВИДОВ ПЛОДОВ

Для украшения и отделки тортов, пирожных, кексов и других кондитерских изделий можно использовать самые разнообразные плоды, но при обязательном условии — они должны быть отборными, т. е. зрелыми, непорченными, внешне красивыми. Применяют их либо в свежем, либо в переработанном виде.

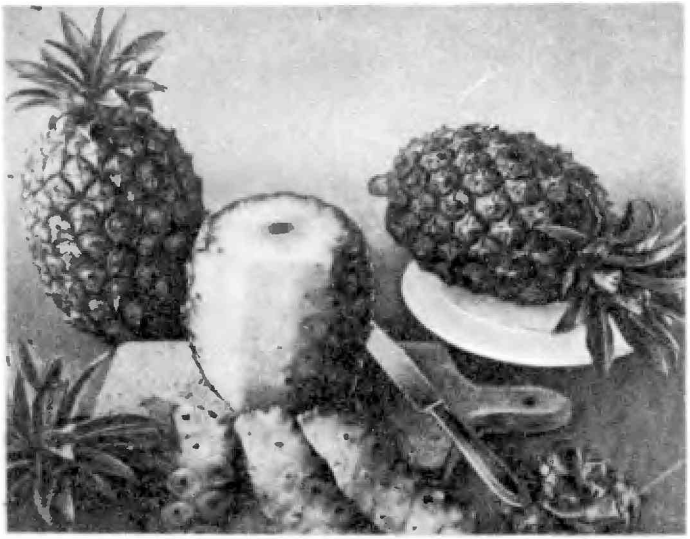


Рис. 28. Очистка ананаса.

120. Джем из абрикосов

1 кг абрикосов * 3 стакана сахарного песку * ½ стакана воды.

Абрикосы вымыть, разрезать на дольки, удалить косточки, добавить воду и, мешая, варить 8—10 мин. Затем добавить сахар и варить до готовности, как описано на стр. 45.

121. Варенье из абрикосов с косточками

1 кг абрикосов * 7 стаканов сахарного песку * 6 стаканов воды.

Взять абрикосы одинакового размера и зрелости, наколоть каждый из них в 8—10 местах, залить горячим сахарным сиропом и выдерживать в нем до варки 8—10 ч. Произвести 2—3 варки по 3—5 мин с выстаиванием между ними (см. стр. 45—46) по 8 ч.

122. Варенье из абрикосов без косточек

1 кг абрикосов * 6 стаканов сахарного песку * 5 стаканов воды.

Абрикосы разрезать вдоль бороздки, удалить косточки. Залить подготовленные абрикосы горячим сахарным сиропом и через 3—4 ч варить 5 мин. После 3—4-часового выстаивания снова продолжить варку — до готовности (см. стр. 45—46).

Айва

Айва обладает сильным ароматом, но плотной и жесткой мякотью и потому не годится в свежем виде для начинки, а также для украшения пирогов или пирожных. Айву, сваренную с кожурой до размягчения, можно очистить, после удаления жесткой сердцевины нарезать на ломтики и запекать в тесте вместо яблок или в смеси с яблоками.

123. Компот из айвы

1 пол-литровая банка айвы * 4 ст. ложки сахарного песку * 7 ст. ложек воды.

Айву сварить до размягчения, очистить, разрезать на дольки, удалить сердцевину. Уложить айву в банку или нарезать на кубики и всыпать в бутылку. Можно варить айву в очищенном и нарезанном виде.

Переложенную в банки или бутылки айву залить водой или сахарным сиропом, приготовленным на воде, в которой она варилась, и пастеризовать, как описано на стр. 42

124. Джем из айвы

1 кг айвы * 3 стакана сахарного песку * 2 стакана воды.

Очищенную и промытую айву нарезать мелкими ломтиками, влить воду, сварить почти до полного размягчения, добавить сахар и,

помешивая, варить до готовности еще 10—15 мин, как описано на стр. 45.

125. Варенье из айвы

1 кг айвы * 5 стаканов сахарного песку * 5 стаканов воды.

Айву вымыть, положить в кастрюлю, залить водой так, чтобы вода покрыла плоды, нагреть и кипятить 8—10 мин. Затем быстро переложить айву в холодную воду и очистить ее ножом, разрезать плоды на 2 или 4 части, удалить сердцевину, залить их горячим сиропом, приготовленным из сахара и воды, в которой варили айву.

Через 3—4 ч выстаивания варить при кипении 5—8 мин. Затем дать 8—10 ч выстояться и варить 3—4 раза, как описано на стр. 45, с 8-часовыми выстаиваниями между варками.

126. Цукаты из айвы

Сварить айву, как варенье, а затем приготовить из нее цукаты, как описано на стр. 46.

Ананас

Ананас используют для отделки тортов, пирожных, кексов. При очистке ананаса (рис.28) сначала срезают ножом верхнюю и нижнюю его части, затем сверху вниз срезают кожицу, нарезают на круглые дольки, из каждой дольки заостренной трубочкой вынимают жесткую сердцевину, дольки разрезают на кусочки (рис. 29).

127. Джем из ананаса с яблоками

1 кг очищенного ананаса * 1 кг яблок * 8 стаканов сахарного песку * 2 стакана воды.

Яблоки сварить в воде до размягчения и откинуть на сито. В отвар положить нарезанные кубики ананаса и кипятить 7—10 мин. Затем добавить протертые в пюре яблоки и сахар, варить до готовности (см. стр. 45) еще 8—10 мин.

128. Варенье из ананаса

1 кг очищенного ананаса * 5 стаканов сахарного песку * 4 стакана воды.

Приготовить сахарный сироп и положить в него мелкие кубики ананаса. После 12 ч выстойки слить сироп, вскипятить его и залить ананасы. Варить ананасы в сиропе (см. стр. 45).

Апельсины

Как и все цитрусовые, апельсин покрыт тонкой желтой ароматичной корочкой — цедрой. Под цедрой находится горькая белая корочка. Мякоть апельсина ароматичная, кисло-сладкого вкуса, состоит из долек, которые используют для украшения многих мучных кондитерских изделий. Дольки можно окунать в застывающее желе (рецепты 111—112) или карамель (рецепт 234), что придает им красивый блестящий вид.

Цедру снимают с апельсина ножом или частой теркой, не захватывая белой горькой корочки. Для ароматизации желе, кремов,

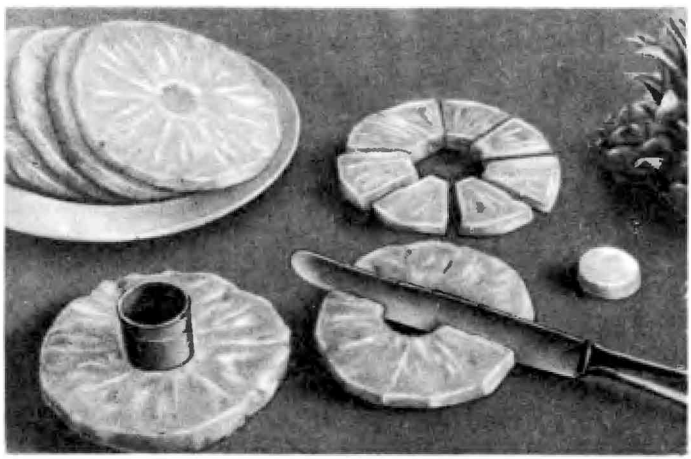


Рис. 29. Разделка ананаса.

сиропов для промочки или помад из цедры выжимают через марлю сок, а выжимки используют для ароматизации теста и фруктовых начинок. Можно натирать чистый сухой апельсин куском пиленого сахара, затем этот сахар растворить в воде или хранить в плотно закрытой баночке. Цедру сохраняют также в спирте или в смеси с сахарным песком или сахарной пудрой. Смесь должна быть пастообразной консистенции, при употреблении ее растворяют в теплой воде.

129. Сок из апельсина

Снять с апельсина цедру, срезать корки и соковыжималкой выжать из него сок. Если сок выжимают на стеклянной соковыжималке (см. рис. 33), то корки с апельсина срезать не следует. Добавить к соку цедру и в течение 6—10 мин нагревать в кастрюле при 60—70°С, затем процедить через фланель или вдвое сложенную марлю, налить в бутылку, закрыть резиновым колпачком и пастеризовать, как указано на стр. 43.

130. Джем из апельсина с яблоками

5 апельсинов * 1 кг яблок * 6 стаканов сахарного песку * 2 стакана воды.

Яблоки сварить в воде до размягчения и откинуть на сито. В отвар положить сахар, цедру, нарезанные дольками или кружочками апельсины и протертые в пюре яблоки и, помешивая, варить до готовности (см.стр. 45) 10—15 мин.

131. Цукаты из апельсинной корки

Корки от 10 апельсинов * 4 стакана сахарного песку * 1 стакан воды.

Надрезать концом ножа корку на каждом апельсине крестообразно на четыре части и осторожно, не разламывая апельсина, снять ее.

Чтобы уменьшить в корках горечь, проварить их 2—3 мин в большом количестве воды, переложить в холодную воду и вымачивать 2—3 суток в воде, периодически сменяя ее. Подготовленные корки уложить на ребро в кастрюлю или таз так, чтобы они плотно прилегали одна к другой, и залить горячим сахарным сиропом, после чего дать выстояться 5—6 ч, затем варить 3—5 мин и опять дать выстояться. Такую варку с выстаиваниями повторить 3—4 раза. Можно сохранять корки в сиропе, в котором они варились, или подсушить их и приготовить цукаты, как описано на стр. 46.

Арбуз

Из выжатого из арбузной мякоти сока можно путем варки до пробы на тонкую нитку (см. стр. 33) получить арбузный мед, который используют для приготовления пряников. Из арбузной корки приготовляют также цукаты.

132. Цукаты из арбузной корки

1 кг очищенных арбузных корок * 5 стаканов сахарного песку * 3 стакана воды.

Удалить мякоть арбуза и жесткую зеленую внешнюю кожуру. Корку варить в воде 5—10 мин, при этом она должна не развариться, но и не остаться жесткой. После варки переложить корку в горячий сахарный сироп и дать выстояться 8—12 ч, затем варить в 3—4 приема с выстойками до получения стекловидной корки. Цукаты приготовить, как описано на стр. 46.

Виноград

Виноград разного цвета является одним из лучших продуктов для украшения пирожных и тортов. Для этой цели отбирают виноград без налетов и признаков гнили, после удаления плодоножки хорошо промывают его кипяченой охлажденной водой.

Широко применяют сушеный виноград — изюм, который перед использованием перебирают и промывают теплой водой.

133. Компот из винограда

1 пол-литровая банка винограда * 2½ ст. ложки сахарного песку * 8 ст. ложек воды.

Виноградом плотно заполнить банку или бутылку, залить сахарным сиропом и пастеризовать, как описано на стр. 41—43.

134. Сок из винограда

Зрелые ягоды винограда после мытья поместить в кастрюлю и раздавить деревянным пестиком, затем соковыжималкой отжать сок (см. стр. 43).

135. Джем из винограда и яблок

1 кг винограда * 1 кг яблок * 3 стакана сахарного песку * ½ стакана воды.

К мелко нарезанным яблокам добавить виноград без косточек, влить воду, сварить, помешивая, почти до полного размягчения яблок, добавить сахар и варить до готовности (см. стр. 45) еще 10—15 мин.

136. Варенье из винограда

1 кг винограда * 5 стаканов сахарного песку * 4½ стакана воды.

Очищенный виноград промыть, положить в дуршлаг и на 1 мин опустить в кипяток, затем переложить в горячий сахарный сироп и выдерживать в сиропе до варки 6—8 ч. Потом довести до кипения и варить 3—5 мин, после чего дать выстояться в прохладном месте 10 ч. Повторить варку 2—3 раза (см.стр. 45) с 10-часовыми выстаиваниями. В конце варки можно добавить 1 чайную ложку раствора лимонной кислоты (см.стр. 18) и 1—2 г ванильного сахара.

Вишня

Вишню в свежем виде с косточкой можно использовать для украшения пирожных и тортов, а вишню без косточки — для начинки.

Косточки из ягод удаляют специальной машинкой (рис.30).

137. Компот из вишни

1 пол-литровая банка вишни * 5 ст. ложек сахарного песку * 4½ ст. ложки воды.

Промытую вишню плотно насыпать в бутылку или банку, залить водой, или соком, или сиропом и пастеризовать, как описано на стр. 41.

138. Сок из вишни

Подобрать темную вишню с красной мякотью.

После мытья и удаления косточки выжать из вишни сок, как описано на стр. 43.

139. Джем из вишни

1 кг вишни * 3 стакана сахарного песку * ½ стакана воды.

Промытую и перебранную вишню после удаления косточек сварить в воде до размягчения,

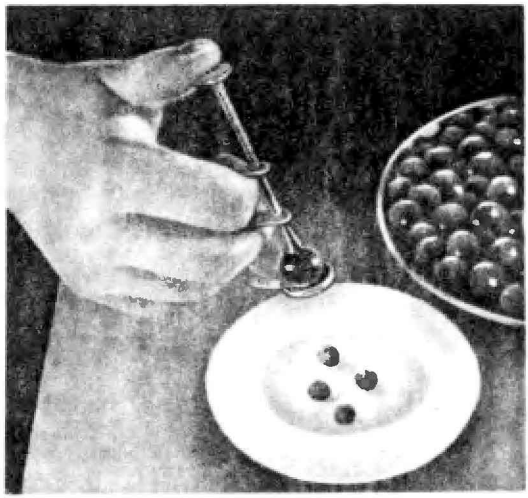


Рис. 30. Выдавливание косточки из вишни.

добавить сахар и варить еще 10—15 мин до готовности. При желании получить более густой джем добавить сок или пюре от более богатых желирующими веществами фруктов (см.стр. 45).

140. Варенье из вишни с косточкой

1 кг вишни * 5½ стакана сахарного песку * 4 стакана воды.

Чтобы облегчить проникновение сахара в вишню, наколоть ягоды или опустить их на 1 мин в кипяток; затем залить вишню горячим сахарным сиропом и выдержать до варки в прохладном месте 10—12 ч, после чего варить 5—8 мин и поставить выстаиваться на 6—8 ч. Так повторить 1 или 2 раза (см. стр. 45—56).

141. Варенье из вишни без косточки

1 кг вишни * 4½ стакана сахарного песку * 2½ стакана воды.

Удалить из вишни косточки, перемешать ее с сахарным песком или залить сахарным сиропом и до варки выдерживать в прохладном месте 6 ч; затем варить 5—8 мин, после чего выстаивать 6 ч. Во время второй варки довести варенье до готовности, как описано на стр. 46.

142. Цукат из вишни

Приготовить варенье из вишни по рецепту 140, а из него — цукаты, как описано на стр. 46.

Груши

Украшать изделия можно только свежими грушами нежных сортов, сразу же покрывая их желе или мармеладом, так как груши быстро темнеют. Груши следует чистить ножом из нержавеющей стали и немедленно опускать в немного подкисленную или подсоленную воду, что предохраняет их от потемнения.

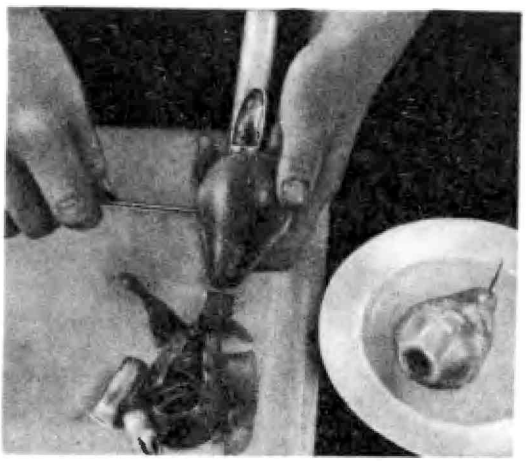
После чистки надо разрезать грушу на две или четыре дольки и удалить сердцевину. Сердцевину можно удалить и у целой груши. Для этого надо вставить металлическую трубочку снизу немного глубже половины груши (рис. 31), воткнуть в грушу сбоку нож, подрезать концом его сердцевину на уровне конца трубочки, вынуть нож и извлечь трубочку с сердцевиной груши.

143. Компот из груш

1 пол-литровая банка груш * 3 ст. ложки сахарного песку * 8 ст. ложек воды.

Компот можно приготовить из груш очищенных или неочищенных, целых или нарезанных половинками (с удаленной сердцевиной). Предварительно для размягчения груши варить в воде, которую можно использовать для заливки или приготовления сиропа. После варки переложить груши в банку, залить сахарным сиропом и пастеризовать, как описано на стр. 41.

Рис. 31. Удаление сердцевины груши трубочкой.



144. Джем из груш и яблок

1 кг груш * 1 кг яблок * 6 стаканов сахарного песку * 2 стакана воды.

Яблоки сварить в воде до размягчения, откинуть на сито, а в отвар положить нарезанные мелкими ломтиками груши, добавить сахар и протертые в пюре яблоки и, помешивая, варить 10—15 мин до готовности.

145. Варенье из груш

1 кг груш * 4½ стакана сахарного песку * 3¼ стакана воды.

Взять такой сорт груш, который при варке медленно разваривается. Груши можно варить целыми, нарезанными половинками или четвертинками, удалив сердцевину. Подготовленные груши варить в подкисленной воде 8—15 мин и немедленно охладить в холодной воде; затем залить горячим сиропом, приготовленным из сахара и воды, в котором варились груши, поставить на 3—4 ч в прохладное место, снова варить 3—4 мин, после чего выстоять 10—12 ч. Варку с выстаиванием повторить 3—4 раза, пока груши не сделаются прозрачными (см.стр. 45). В конце варки можно добавить 1—2 г ванильного сахара и 1—2 чайные ложки раствора лимонной кислоты (см.стр. 18).

146. Цукаты из груш

Приготовить по рецепту 145 варенье из груш, а из него — цукаты, как описано на стр. 46.

Дыня

В свежем виде дыню можно использовать для украшения пирожных, тортов и кексов. Кроме того, из нее можно приготовить дынный мед (как из арбуза) и цукаты.

147. Цукаты из дыни

1 кг дыни * 4 стакана сахарного песку * 3 стакана воды.

Разрезать дыню на одинаковые куски, удалить мякоть и наружную жесткую кожицу, ва-

рить 5—8 мин, переложить в горячий сахарный сироп, в котором выдерживать до варки 8—10 ч, после чего повторить варку с выстаиваниями еще 2—3 раза. Из полученного варенья приготовить цукаты, как описано на стр. 46.

Ежевика

В свежем виде ежевику не применяют для начинок или украшения из-за привкуса смолы.

148. Джем из ежевики

1 кг ежевики * 3 стакана сахарного песку * 1 стакан воды.

Из 1 стакана сахара и 1 стакана воды приготовить сироп, в котором варить 5—10 мин очищенную ежевику; затем добавить остальной сахар и варить, помешивая, до готовности. Чтобы получить более густой джем, добавить сок или пюре от фруктов, богатых желирующими веществами (см.стр. 45).

Земляника

Мелкую душистую лесную землянику, а также крупную садовую перед использованием в свежем виде для украшения изделий моют в холодной воде, а для заготовки впрок моют только тогда, когда земляника загрязнена.

149. Компот из земляники

1 пол-литровая банка земляники * 6 ст. ложек сахарного песку * 3 ст. ложки воды.

Подобрать и очистить одинаковые по размеру крепкие ягоды. Залить их не очень горячим сахарным сиропом и оставить в сиропе на 3—5 ч, затем ягоды положить в бутылку или банку, сироп нагреть до кипения, немного охладить и залить ягоды, после этого пастеризовать, как описано на стр. 41—43.

150. Сок из земляники

Взять самую красную землянику. Сок из нее приготовить так, как описано на стр. 43.

151. Джем из земляники

1 кг земляники * 4 стакана сахарного песку.

Перебранную землянику перемешать с сахаром и, помешивая, варить 15—20 мин до готовности (см.стр. 45). Для получения более студенистого джема добавить соки из фруктов, богатых желирующими веществами.

152. Варенье из земляники

1 кг земляники * 5 стаканов сахарного песку * 2½ стакана воды.

Загрязненные ягоды помыть в воде, с чистых — удалить соринки и плодоножки, засыпать сахарным песком или залить теплым сахарным сиропом и выдерживать до варки 3—4 ч. После этого варить 5—6 мин, удалить пену, дать 15—20 мин постоять, а затем варить до готовности, как описано на стр. 45. В конце варки желательно добавить ½ чайной ложки раствора лимонной кислоты (см.стр. 18).

Кизил

В свежем виде кизил для начинки или украшения изделий не годится, его используют только в переработанном виде.

153. Повидло из кизила

1 кг кизила * 6 стаканов сахарного песку * 1 стакан воды.

Спелый кизил сварить в воде до полного размягчения, затем протереть сквозь сито или дуршлаг, добавить сахар и варить, как описано на стр. 44.

154. Варенье из кизила

1 кг кизила * 7 стаканов сахарного песку * 8 стаканов воды.

Перебранный, промытый кизил положить в горячую воду, нагревать 3—5 мин при 80—85°С, откинуть на сито или дуршлаг, переложить в горячий сахарный сироп и выдерживать 3—4 ч, затем варить 3—4 мин, после варки выстаивать 5—8 ч и, наконец, варить до готовности, как описано на стр. 45.

Клубника

Ягоды клубники отличаются от садовой земляники большей ароматичностью, округло-конической формой, окраской красно-фиолетового цвета с одной стороны и светло-зеленоватого с другой. У садовой земляники плодоножка

легко отделяется, у клубники держится крепко. Способы приготовления заготовок из земляники и клубники и нормы продуктов одинаковы (см.стр. 53).

Клюква

Клюква в свежем виде для украшения или для начинки пирогов, пирожных или тортов не применяется. Благодаря содержанию бензойной кислоты клюкву можно долго сохранять без переработки в холодной воде или замороженном виде.

155. Сок из клюквы

Клюкву (лучше всего подснежную) промыть, удалив предварительно порченые ягоды, раздавить деревянным пестиком, сок процедить. Можно использовать соковыжималку.

156. Джем из клюквы

1 кг клюквы * 6—7 стаканов сахарного песку * 2 стакана воды.

Перебранную и промытую клюкву варить в воде, пока кожица не полопается. Если некоторые ягоды не разварятся, выбрать их шумовкой и в другой кастрюле раздавить деревянным пестиком; затем добавить сахар и варить, как описано на стр. 45.

Красная и белая смородина

Для отделки и украшения пирожных и тортов используют только спелую смородину.

157. Сок из красной смородины

Выбрать самую красную смородину, не отделяя от веточек, раздавить деревянным пестиком и, используя соковыжималку, приготовить сок, как описано на стр. 43.

158. Джем из красной и белой смородины

1 кг смородины * 5 стаканов сахарного песку * 2 стакана воды.

Снять ягоды с веточек, опустить в сироп, приготовленный из 2 стаканов воды и 1 стакана сахара, и варить, пока ягоды не полопаются, затем добавить остальной сахар и варить до готовности (см.стр. 45).

Крыжовник

Для украшения пирожных и тортов могут быть использованы разноцветные сладкие гладкие ягоды, для запекания в тесто вместо яблок используют кислые или кисло-сладкие ягоды крыжовника. Плодоножку и чашелистики отделяют ножницами.

159. Компот из крыжовника

1 пол-литровая банка крыжовника * 5 ст. ложек сахарного песку * 5 ст. ложек воды.

Ягоды отделить от плодоножек и чашелистиков, наколоть, залить горячим сахарным сиропом и дать постоять 3—4 ч. После этого разлить ягоды с сиропом в банки или бутылки и пастеризовать, как описано на стр. 41—43.

160. Сок из крыжовника

К 1 кг крыжовника добавить ½ стакана воды и нагревать, помешивая, до 60—70°С, затем из нагретых ягод выжать сок по третьему способу, указанному на стр. 43.

161. Джем из крыжовника

1 кг крыжовника * 5 стаканов сахарного песку * 3 стакана воды.

Ягоды отделить от плодоножек и чашелистиков и варить в сиропе, приготовленном из 3 стаканов воды и 1 стакана сахара, до тех пор, пока не полопаются. Затем добавить остальной сахар и варить до готовности, как описано на стр. 45.

162. Варенье из крыжовника

1 кг крыжовника * 6 стаканов сахарного песку * 5 стаканов воды.

Для украшения пирожных и тортов приготовить варенье зеленого цвета из недозрелых толстокожих ягод. Предварительно удалить плодоножки и срезать ножом (из нержавеющей стали) верхушки вместе с чашелистиками. Из мест среза извлечь семена и положить ягоды в холодную воду на 24 ч для вымачивания, чтобы из них вышла часть кислоты, от которой при варке ягоды буреют. Мелкие ягоды можно нако-

лоть, не удаляя семян. В кипяченую воду, предназначенную для сиропа, положить горстку вишневых листьев. Через час, когда вода позеленеет, процедить воду и на этой воде приготовить сахарный сироп. Охладить сироп до 60—70°С и залить им вынутые из воды ягоды. Если ягоды всплывут, прижать их в сиропе крышкой. Через 8—12 ч нагреть ягоды с сиропом почти до кипения и быстро охладить, затем варить еще 2—3 раза, как описано на стр. 45, по 5 мин с 10—12-часовыми выстаиваниями.

Лимоны

Лимон надо вымыть в холодной воде и обтереть насухо чистым полотенцем или салфеткой. Нельзя обливать лимон горячей водой, так как от нагрева расплавляется восковой внешний слой лимона и ароматические эфирные масла улетучиваются.

Цедру лимона используют так же, как цедру апельсина (см. стр. 49).

Сок из освобожденного от цедры лимона выжимают или металлической (рис. 32), или стеклянной соковыжималкой (рис.33).

Способ приготовления сока указан в рецепте 129.

163. Цукаты из лимонной корки

Корки от 10 лимонов * 4 стакана сахарного песку * 2 стакана воды.

После удаления лимонной цедры и выжимки сока варить корки 10—15 мин в большом количестве воды. Для удаления горечи вымачивать их 2—3 суток в проточной воде, затем столовой ложкой выскоблить из корок остаток мякоти, положить их в таз и залить горячим сахарным сиропом, в котором выдерживать до варки 5—8 ч. После варки в течение 3—4 мин опять выстаивать корки 8—10 ч. Так повторить 2—3 раза; затем приготовить из вареных корок цукаты (см.стр. 46).

Малина

Малина лесная и садовая — очень нежная ягода. Поэтому при чистке нельзя набирать много ягод в руку. Если ягоды червивые, надо опустить их перед чисткой в подсоленную воду (на 1 л воды 2 чайные ложки соли). В такой воде черви немедленно отделяются от ягод и всплывают вверх. После этого нужно промыть малину проточной водой.

164. Компот из малины

1 пол-литровая банка малины * 5 ст. ложек сахарного песку * 5 ст. ложек воды.

Очистить малину, насыпать поплотнее в банки или бутылки, залить горячим, почти кипящим сахарным сиропом и пастеризовать в кипящей воде 8—10 мин, как описано на стр. 41—43.

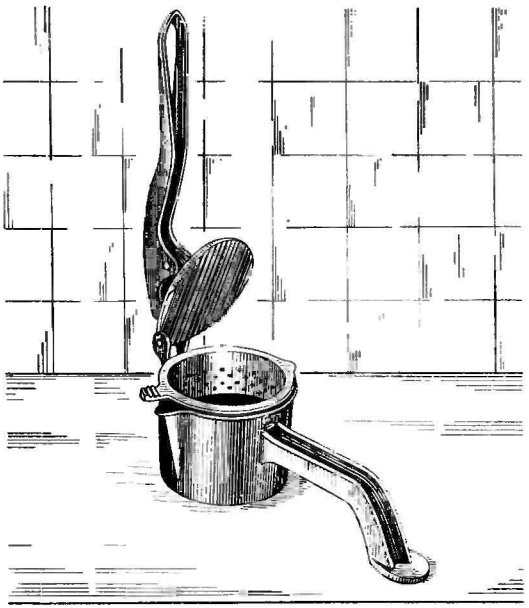
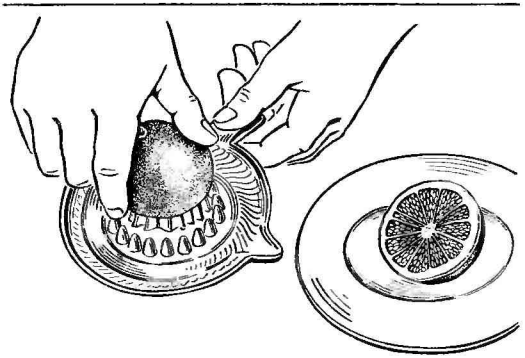


Рис. 32. Соковыжималка.

Рис. 33. Выжимание сока из лимона на стеклянном приборе.



165. Сок из малины

Взять красную спелую малину, перебрать и приготовить из нее сок по любому из трех способов, описанных на стр. 43. Приготовляя сок по третьему способу, перед отжатием в кульке предварительно нагреть малину в небольшом количестве воды до 60—70°С.

166. Джем из малины

1 кг малины * 3 стакана сахарного песку * 1 стакан воды.

Очищенную малину с водой и ½ стакана сахара, помешивая, варить 5—10 мин, затем добавить остальной сахар и варить до готовности (см. стр. 45).

167. Варенье из малины

1 кг малины * 5 стаканов сахарного песку * $2\frac{3}{4}$ стакана воды.

Малину очистить и варить, как землянику (рецепт 152).

Мандарины

Очищенные от белых жилок мандариновые дольки — прекрасный материал для украшения пирожных и тортов. С мандаринов можно снимать цедру, как с апельсинов (см. стр. 49).

168. Компот из мандаринов

1 пол-литровая банка мандаринов * 3 ст. ложки сахарного песку * 7 ст. ложек воды.

Мандариновые дольки очистить от белых жилок и поплотнее уложить в банки или бутылки, затем залить водой или сахарным сиропом и пастеризовать в кипящей воде 15—20 мин, как описано на стр. 41—43. Для улучшения аромата добавить до пастеризации цедру мандаринов.

169. Сок из мандаринов

Приготовить так же, как из апельсинов (рецепт 129).

170. Варенье из мандаринов

1 кг мандаринов * 5 стаканов сахарного песку * 3 стакана воды.

Вымытые мандарины наколоть в нескольких местах и, не снимая корок, нагревать в воде 15—20 мин при 90°С, не доводя до кипения, затем переложить мандарины в холодную воду и вымачивать 10—12 ч; после этого поместить в горячий сахарный сироп и выдерживать до варки 8—10 ч. Варить нужно в 3—4 приема по 5 мин с 8—10-часовым выстаиванием, как описано на стр. 45.

Персики

Мякоть персика ароматичная, очень сочная, белого, желтого или розового цвета. Горькое ядро персика ядовито и вызывает отравление. Половинки и меньшие дольки персика употребляются в сыром виде для украшения пирожных и тортов, а также на заготовки по тем же рецептам, что и абрикосы. Чтобы удалить горькую кожицу, надо опустить персики на несколько секунд в кипяток и немедленно переложить их в холодную воду, тогда кожица легко снимается.

Ревень

Ревень можно запекать в тесте вместо яблок. Для этого нежные стебли ревеня не очищают, а у грубых снимают кожицу, начиная с утолщенного конца.

171. Компот из ревеня

1 пол-литровая банка ревеня * 4 ст. ложки сахарного песку * 5 ст. ложек воды.

Нежные черешки ревеня нарезать поперек на столбики длиной 2—3 см и вымачивать в большом количестве воды 12—18 ч, затем уложить поплотнее в банку, залить горячим сахарным сиропом и пастеризовать 15 мин, как описано на стр. 41. Если черешки ревеня жесткие, предварительно очистить их от грубой кожицы, нарезать, опустить на 1—2 мин в горячую воду, а затем вымочить в холодной воде.

172. Джем из ревеня

1 кг ревеня * $6\frac{1}{2}$ стакана сахарного песку * ½ чайной ложки корицы.

Черешки ревеня очистить от жесткой оболочки и разрезать поперек на кубики высотой 1 см; затем добавить сахар и корицу и, помешивая, варить 8—12 мин до мягкой консистенции. Для получения более густого джема добавить сок или пюре богатых желирующими веществами фруктов и уварить, как описано на стр. 45.

Рябина

Из-за терпкого вкуса рябину в свежем виде при изготовлении пирожных и тортов не используют, ее применяют только после переработки.

173. Джем из рябины

1 кг рябины * 5 стаканов сахарного песку * 2 стакана воды.

Ошпарить рябину кипятком, для уменьшения горечи 3—4 дня вымачивать в часто сменяемой воде; сварить рябину в воде до размягчения, добавить сахар и варить еще 5—10 мин до готовности, как описано на стр. 45. Для смягчения острого вкуса можно добавить к рябине яблоки, груши или сливы.

174. Варенье из рябины

1 кг рябины * 6 стаканов сахарного песку * 4½ стакана воды.

Желательно брать рябину, снятую после первых заморозков. Отделив ягоды от веточек, положить их на 3—4 мин в кипяток; затем для удаления горечи вымочить в течение 12—24 ч в проточной воде, после чего переложить ягоды в горячий сахарный сироп и выдержать 8—10 ч; затем варить в 2—3 приема (см.стр. 45) по 5—6 мин с 12—24-часовым выстаиванием.

Сливы

Для украшения изделий используют в свежем виде те сливы, у которых легко отделяется косточка.

Сливы моют, разрезают и на торт или пирожные укладывают без косточки половинками или четвертинками.

Свежие сливы без косточек могут быть использованы в тесто.

175. Компот из слив

1 пол-литровая банка слив * 3 ст. ложки сахарного песку * 8 ст. ложек воды.

Мелкие сливы, у которых плохо отделяется косточка, вымыть, наколоть и плотно уложить в банку. Крупные сливы, у которых косточка отделяется легко, разрезать пополам, после удаления косточек уложить в банки, залить горячим сахарным сиропом и пастеризовать 15—20 мин, как описано на стр. 41.

176. Сок из слив

Спелые сливы после удаления косточек подогреть при температуре 60—70°С в течение 5—10 мин. Если косточки отделяются плохо, положить сливы на 3—4 мин в кипяток, выжать сок через кулек по третьему способу (см. стр. 43).

177. Джем из слив

1 кг слив * 3½ стакана сахарного песку * 1 стакан воды.

Разрезать сливы пополам, удалить косточки, влить воду и варить до размягчения, а затем добавить сахар и варить еще 5—10 мин до готовности (см.стр. 45).

178. Варенье из слив с косточками

1 кг слив * 6 стаканов сахарного песку * 4½ стакана воды.

Сливу наколоть и 3—5 мин подогревать в горячей (75—85°С) воде, залить горячим сахарным сиропом, до варки охладить и выстаивать 3—4 ч; затем нагреть почти до кипения и опять дать выстояться 10—12 ч. Так повторить еще 1—2 раза и затем варить до готовности (см. стр. 45).

179. Варенье из слив без косточек

1 кг слив * 6 стаканов сахарного песку * 4 стакана воды.

Сливы с легко отделяющейся косточкой вымыть, разрезать по бороздке, удалить косточки, залить горячим сахарным сиропом, выстаивать в сиропе до варки 3—4 ч, нагреть почти до кипения, охладить и опять дать выстояться 8—12 ч; затем варить 5—8 мин и после еще одного выстаивания варить до готовности (см.стр. 45).

180. Цукаты из слив

Сварить варенье по рецепту 178, а из этого варенья приготовить цукаты (см. стр. 46).

Черная смородина

Используя черную смородину в свежем виде при изготовлении пирожных и тортов, следует иметь в виду, что она имеет сильный аромат,

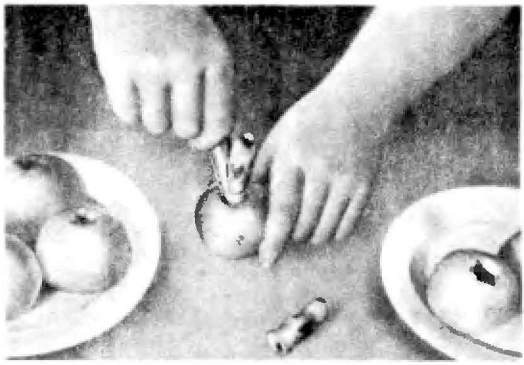


Рис. 34. Выдавливание трубочкой сердцевины из яблока.

который не должен заглушать другие ароматы, а должен сочетаться с ними. Черная смородина обладает хорошими желирующими свойствами.

181. Черная смородина, заготовленная в свежем виде

1 кг черной смородины * 6–8 стаканов сахарного песку

Ягоды отделить от веточек, промыть и немного просушить. Перемешать сахар с ягодами и плотно уложить их в чисто вымытые стеклянные банки, которые накрыть пергаментом или целлофаном и бумагой, обвязать шпагатом и поставить в прохладное место. Через 3–6 месяцев на дне банки образуется прозрачный душистый черносмородиновый сироп, который используют для ароматизации крема, сиропов для промочки, помад, желе и разных начинок. Всплывшие ягоды пропускают через мясорубку и варят джем.

182. Сок из черной смородины

Взять самые спелые ягоды. После мытья добавить на 1 кг ягод 1 стакан воды и варить 4–5 мин; затем отжать сок по третьему способу, как описано на стр. 43.

183. Джем из черной смородины (горячий способ)

1 кг черной смородины * 6 стаканов сахарного песку * 3 стакана воды.

Промыть ягоды, удалить мелкие и засохшие, добавить воды и варить ягоды, пока они не полопаются. Если некоторые ягоды останутся целыми и всплывут, вынуть их шумовкой и раздавить пестиком в другой посуде, затем добавить сахар и варить до готовности (см.стр. 45) 8–12 мин.

184. Джем из черной смородины (холодный способ)

1 кг черной смородины * 8 стаканов сахарного песку.

Смородину перебрать и промыть кипяченой охлажденной водой, пропустить через мясорубку или размять деревянным пестиком; перемешать полученное пюре с сахарным песком, поместить в чистые банки, как описано на стр. 45.

185. Варенье из черной смородины

1 кг черной смородины * 7 стаканов сахарного песку * 4 стакана воды.

Очищенную ягоду погрузить на 3–5 мин в кипяток, переложить в горячий сахарный сироп и выстаивать до варки 3–4 ч; затем варить 2–3 раза по 5–7 мин с выстаиваниями между варками (см.стр. 45) по 6–8 ч.

Яблоки

Кислые яблоки легко разваривaются, а сладкие при варке хорошо сохраняют свою форму.

Для украшения пирожных и тортов яблоки в свежем виде не применяют, потому что они быстро темнеют, зато в очень большом количестве яблоки используют в консервированном виде и запекают в тесте.

Очищают яблоки ножом из нержавеющей стали или специальными машинками. Можно также опустить яблоки на 3–5 с в кипяток, а затем переложить в холодную воду, тогда кожица легко снимается. Сердцевину у яблок удаляют металлической трубочкой (рис.34).

Очищенные и нарезанные яблоки для предупреждения потемнения надо поместить в холодную, немного подкисленную воду.

186. Компот из яблок

1 пол-литровая банка яблок * 3 ст. ложки сахарного песку * 7 ст. ложек воды.

Яблоки можно взять целые, а также разрезанные на половинки либо на мелкие дольки,

из которых удаляют несъедобные части. Чтобы яблоки после чистки и резки не потемнели, надо не держать их долго на воздухе, а переложить частями на 2—3 мин в почти кипящую, а затем в холодную воду. Подготовленные яблоки уложить поплотнее в банки, залить горячим сиропом и пастеризовать 20—25 мин, как описано на стр. 41.

Яблоки, нарезанные небольшими кубиками, можно заготовить также в бутылках.

187. Сок из яблок

Промыть очищенные или неочищенные яблоки, разрезать на четыре части, с помощью пестика приготовить из них пюре, затем выжать сок по третьему способу, как описано на стр. 43.

188. Повидло из яблок

1 кг яблок * 5—6 стаканов сахарного песку * 1 стакан воды.

Яблоки сварить до размягчения в небольшом количестве воды или запечь на противне в печке или духовке. Протереть яблоки сквозь сито, добавить сахар и уварить, как описано на стр. 44.

189. Джем из яблок

1 кг яблок * 3 стакана сахарного песку * 2 стакана воды.

Очищенные или неочищенные яблоки разрезать на дольки, удалить сердцевину, нарезать дольки на тонкие ломтики, добавить воды, 1 стакан сахара и варить, пока яблоки не начнут развариваться. Тогда добавить остальной сахар и варить до готовности (см.стр. 45) еще 5—10 мин.

190. Джем из яблок без воды

1 кг яблок * 3 стакана сахарного песку.

Яблоки подготовить, как описано в рецепте 189. Добавить сахар и, мешая, варить 10—15 мин до готовности. Для аромата можно добавить ¼ чайной ложки корицы.

191. Варенье из яблок

1 кг яблок * 5 стаканов сахарного песку * 2 стакана воды.

Для варенья отобрать сладкие яблоки, менее разваривающиеся. Яблоки после мытья и удаления кожицы можно варить целиком, с сердцевиной и без сердцевины, половинками или дольками. Подготовленные яблоки опустить на 5—10 мин в кипящую воду, после чего немедленно охладить в холодной воде. Из воды, в которой варились яблоки, приготовить сахарный сироп и залить яблоки горячим сиропом. После 3—4-часового выстаивания яблок варить их в сиропе 5—7 мин, затем дать выстояться 6—8 ч, так повторить еще 1—2 раза (см.стр. 45).

192. Цукаты из яблок

Сварить варенье из яблок по рецепту 191, а из него приготовить цукаты, как описано на стр. 46.

193. Варенье из райских яблок

1 кг яблок * 5 стаканов сахарного песку * 3¾ стакана воды.

Срезать у яблок наполовину плодоножки и наколоть на каждом из них по 5—10 дырочек. Опустить яблоки на 3—5 мин в горячую, почти кипящую воду, после чего немного охладить в холодной воде. Яблоки переложить в таз и залить сахарным сиропом, в котором до варки выдерживать 8—10 ч. Варить 5—7 мин 3—4 раза, как описано на стр. 45, с 10—12-часовыми выстаиваниями между варками.

НАЧИНКИ

Пироги, пирожки, кулебяки, ватрушки и другие мучные изделия готовят с разнообразными начинками.

Выход начинки в приведенных рецептах колеблется от 220 до 350 г. Это позволяет любую начинку использовать для десяти печеных или жареных пирожков массой по 70—80 г.

Для пирогов и кулебяк рассчитанные здесь порции фаршей удваиваются, а иногда и утраиваются.

Начинки являются, как правило, скоропортящимися заготовками, поэтому их нужно готовить в тот день, когда они используются в изделия.

Начинки должны быть вкусными и сочными. Вкус начинки зависит не только от выбора продуктов, но и от способа приготовления их. Так, мясо и рыба в жареном виде вкуснее, чем в вареном. Пережаренный и недожаренный лук неприятен на вкус, а лук, поджаренный до золотистого цвета, имеет сильный и приятный аромат. Сырая мука, добавленная в начинку, делает ее невкусной, а мука, предварительно поджаренная в жире, приобретает приятный вкус, напоминающий вкус каленых орехов.

194. Соус для начинки

1 чайная ложка муки * 2 ст. ложки жира * 1 луковица * ½ стакана бульона или воды * лавровый лист * соль * зелень * перец по вкусу.

Положить жир на сковороду (или противень) и нагревать до тех пор, пока не исчезнет пена и не прекратится шипение.

Затем положить мелко нарезанный лук и, помешивая, обжарить его до ровной окраски. Имеющаяся в луке вода при испарении приводит к образованию пены и шипению, которые постепенно прекращаются, при этом лук становится розоватым. В этот момент положить на сковороду муку и перемешивать до тех пор, пока она не окрасится в светло-коричневый цвет; затем добавить бульон или воду, развести до консистенции густой сметаны и, помешивая, варить в течение 10 мин, после чего можно добавить перец, лавровый лист, зелень, соль и по желанию сметану.

Можно обжарить в жире только лук, а муку поджарить, помешивая, на сухой сковороде до светло-коричневого цвета, а затем смешать все продукты.

Готовый соус использовать для сдабривания некоторых фаршей, о чем указано в рецептах.

195. Начинка из мяса

Для 250 г начинки: 300 г мяса без костей * 1 луковица * 1 чайная ложка муки * 2 ст. ложки жира * лавровый лист * соль * зелень * перец по вкусу.

Первый способ. Мякоть вымытой сырой говядины (баранины, телятины или нежирной свинины) нарезать на кусочки весом по 30—40 г и обжарить в жире; затем положить обжаренные кусочки мяса в кастрюлю, добавить соль, зелень, перец горошком, лавровый лист и воду или бульон до уровня мяса, накрыть крышкой и тушить 1—1,5 ч, пока мясо не станет мягким. Подготовленное таким образом мясо пропустить через мясорубку.

Жир, в котором жарилось мясо, использовать для жаренья лука. Когда лук обжарится до розового цвета, добавить муку и продолжать жарить до светло-коричневого цвета. Развести полученную мучную пассировку бульоном, в котором тушилось мясо, предварительно процедив бульон сквозь сито или через марлю; добавить зелень и измельченное мясо, перемешать и посолить по вкусу.

Второй способ. Мякоть мяса промыть, пропустить через мясорубку, положить на сма-

занный маслом противень и обжарить на плите или в духовом шкафу до мягкости, но ни в коем случае не засушивая мясо; затем еще раз пропустить мясо через мясорубку. Мелко нарубленный лук и муку поджарить на сковороде с жиром и развести бульоном, добавить соль, перец молотый, мелко нашинкованную петрушку и все перемешать.

Третий способ. Отварить мясо, пропустить его через мясорубку и соединить с соусом для фарша (рецепт 194).

Начинку из мяса можно приготовить, уменьшив норму мяса на 100 г и добавив 1 ст. ложку риса, причем норму муки уменьшить наполовину, а рис отварить, как описано в рецепте 204.

196. Начинка из дичи или домашней птицы

Для 260 г начинки: 400 г дичи или домашней птицы потрошеной * 1 ст. ложка жира * 1 чайная ложка муки * $^1/_3$ стакана молока * ½ чайной ложки соли * зелень по вкусу.

Дичь или домашнюю птицу зажарить или сварить до готовности (готовность определяют проколом мяса ножом или вилкой в наиболее толстом месте до костей; если при этом выделяется не красный, а прозрачный водянистый сок, мясо готово). Отделить мясо от костей и мелко изрубить.

Муку с жиром немного поджарить и развести молоком; затем добавить соль, мелко нарезанную зелень по вкусу и перемешать все продукты.

197. Начинка из дичи или домашней птицы с яйцом и рисом

Для 250 г начинки: 250 г дичи или домашней птицы потрошеной * 1 ст. ложка жира * 1 ст. ложка сливок * 1 ст. ложка риса * 1 яйцо * $^1/_4$ мускатного ореха.

Дичь или домашнюю птицу отварить или зажарить, отделить мясо от костей и мелко изрубить. Рис отварить в подсоленной воде (рецепт 204), сваренное вкрутую яйцо нарезать на мелкие части, мускатный орех измельчить; затем перемешать все продукты.

198. Начинка из ливера

Для 250 г начинки: 350 г ливера * 1 луковица * 2 ст. ложки жира * ½ чайной ложки муки.

Ливер (сердце, легкое и горло) разрезать на куски по 30—40 г, промыть и сварить в подсоленной воде до готовности, затем мелко изрубить ножом или пропустить через мясорубку, слегка обжарить с луком и заправить соусом, приготовленным по рецепту 194.

Можно приготовить начинку, взяв 250 г ливера и два крутых мелко нарубленных яйца или же вместо яиц 2 ст. ложки отваренного рассыпчатого риса (рецепт 204).

199. Начинка из мозгов

Для 250 г начинки: 250 г мозгов * 1 луковица * 2 ст. ложки жира * 1 ст. ложка сметаны * 2 стакана воды * 2 ст. ложки 3%-ного уксуса * 3 лавровых листа * ½ чайной ложки соли.

Свежие мозги замочить на 1—2 ч в холодной воде, осторожно отделить пленку, слить кровь, положить мозги в кастрюлю с подкисленной и подсоленной водой, добавить лавровый лист и варить 15—25 мин до готовности. Охлажденные мозги измельчить ножом, перемешать со сметаной и обжаренным в жире луком.

Для улучшения вкуса мозги после варки можно обжарить на сковороде с маслом, а затем изрубить и заправить сметаной и луком.

200. Начинка из свинины

Для 250 г начинки: 300 г свинины без костей * 2 луковицы * ½ чайной ложки сахара * $^1/_4$ чайной ложки перца молотого * соль по вкусу.

Для этого фарша можно взять свежую, соленую, копченую свинину, шпик, ветчину, корейку, грудинку, бекон или рулет.

Продукты нужно освободить от кожи. Свежую свинину, а также очень соленую или жесткую отварить в небольшом количестве воды, нарезать на мелкие кубики, перемешать с перцем, сахаром и мелко нарезанным луком, а если нужно, посолить по вкусу. Можно добавить один яичный желток.

201. Рыбная начинка

Для 260 г начинки: 400 г рыбы или 300 г рыбного филе * 1 луковица * 1 чайная ложка муки * 2 ст. ложки растительного масла * лавровый лист * соль * перец и зелень по вкусу.

Первый способ. Очистить свежую рыбу от чешуи и удалить внутренности. Промыть рыбу, посолить и обжарить с обеих сторон;

затем удалить из рыбы кости и изрубить ее не очень мелко.

Мелко нарезанный лук обжарить до розового цвета, добавить муку, обжарить до светло-коричневого цвета, развести небольшим количеством бульона или воды до консистенции густой сметаны. К рыбе добавить подготовленный лук, зелень и соль.

Второй способ. Очищенную рыбу положить в сотейник, добавить немного воды, соль, лавровый лист, перец горошком или зелень. Мелкую рыбу варить 10—15 мин, а крупные куски осетра —1—2 ч. Сваренную рыбу изрубить не очень мелко и перемешать с другими продуктами; бульон от варки процедить и использовать для соуса по рецепту 194.

Соленую рыбу предварительно замочить на 5—6 ч в воде (воду сменить дважды) и затем варить в большом количестве воды.

При добавлении к начинке 1 ст.ложки риса норму свежей рыбы уменьшить на 100 г, а при добавлении 2 крутых яиц — на 50 г.

202. Начинка из вязиги

Для 250 г начинки: 200 г вязиги свежей или 50 г вяленой * 1 луковица * 2 ст. ложки жира * 1 чайная ложка муки * соль * перец и зелень по вкусу.

Свежую вязигу промыть и варить в подсоленной воде в течение 1—2 ч до размягчения. Готовую вязигу измельчить ножом или пропустить через мясорубку и соединить с соусом, приготовленным по рецепту 194.

Если вязига вяленая, предварительно замочить ее на 2—3 ч в холодной воде, сварить.

При изготовлении начинки половину нормы вязиги можно заменить 200 г свежей рыбы.

Можно также заменить четверть нормы вязиги 2 яйцами, сваренными вкрутую и мелко нарубленными ножом.

Наконец, можно приготовить начинку из 120 г свежей вязиги и 100 г вареного риса и остальных добавок.

203. Начинка из раков

Для начинки из 10 раков: 2 ст. ложки сливочного масла * 1 чайная ложка муки * ½ стакана молока * 5 желтков * 20 стаканов воды * 2 ст. ложки соли * ½ чайной ложки тмина * укроп * петрушка * лавровый лист.

Воду с пряностями и солью довести до кипения, опустить в нее живых раков по одному, вымыв их предварительно в холодной воде. Накрыть посуду крышкой и варить раков в кипящей воде 8—10 мин. Снять посуду с огня и через 8 мин вынуть раков из отвара и охладить. Извлечь из шеек и клешней мясо и нарезать его мелкими кубиками. Из муки, жира и молока (или сливок) приготовить соус по рецепту 194. Сварив яйца вкрутую, мелко нарубить желтки. Перемешать все продукты.

204. Начинка из риса

Для 250 г начинки: 3 ст. ложки риса * 2 ст. ложки жира * 3 стакана воды для варки * 1 чайная ложка соли.

Рис перебрать, удалив посторонние примеси и плохие зерна, промыть, несколько раз меняя воду, до исчезновения муки, всыпать в кипящую подсоленную воду и варить до полуготовности рассыпчатой каши; затем откинуть на сито или дуршлаг, облить горячей водой, дать воде стечь, высыпать в кастрюлю, добавить жир и соль по вкусу.

Вместо 3 ст. ложек риса можно взять только 2 ст. ложки и добавить 1 или 2 крутых яйца, мелко нарубив их, либо добавить 2 ст. ложки изюма и 1 ст.ложку сахара.

205. Начинка из гречневой каши

Для 280 г начинки: ½ стакана гречневой крупы * ¾ стакана воды для варки * 2 ст. ложки жира * 1 луковица * ½ чайной ложки соли.

Крупу перебрать, положить на сухую сковороду и обжарить на плите или в духовом шкафу до коричневого цвета. Воду посолить, довести до кипения и всыпать в нее поджаренную крупу. Поставить кастрюлю с кашей, закрытую плотно крышкой, в сотейник с водой на плиту или в духовой шкаф и через 3 ч добавить в кашу поджаренный в жире мелко нарезанный лук. Вместо лука можно взять крутое яйцо.

206. Начинка из гречневой каши с печенкой

Для 280 г начинки: ¼ стакана гречневой крупы * ⅓ стакана воды для варки * 2 ст. ложки жира * 150 г печенки * 1 луковица * ½ чайной ложки соли * перец молотый по вкусу.

Приготовить гречневую кашу, как описано выше. Печенку промыть, удалить пленку и желчные протоки, нарезать ломтиками и обжарить в жире до исчезновения красноты; затем измельчить печенку, соединить ее с мелко нарезанным и обжаренным луком. Добавить соль и молотый перец и, соединив все, перемешать.

Вместо печенки можно взять 200 г свежих или 50 г сухих грибов. Способ приготовления грибов указан в рецепте 215.

207. Начинка из гречневой каши со шпиком и яйцами

Для 250 г начинки: $^1/_4$ стакана гречневой крупы * $^1/_3$ стакана воды для варки * 100 г шпика * 1 яйцо * $^1/_2$ луковицы * $^1/_2$ чайной ложки соли.

Приготовить гречневую кашу (рецепт 205). Сварить яйцо вкрутую и мелко изрубить. Нарезать мелкими кубиками шпик и обжарить его на сковороде до светло-желтого цвета; затем добавить мелко нарезанный лук и все вместе обжарить до золотистого цвета, после чего соединить все продукты и перемешать.

208. Начинка из пшена и изюма

Для 300 г начинки: $^1/_3$ стакана пшена * 1$^1/_2$ стакана воды * $^1/_2$ стакана изюма * 1 ст. ложка сахарного песку * 2 ст. ложки жира.

Пшено перебрать, промыть, несколько раз меняя воду, до исчезновения мути и варить в подсоленной воде 6—8 мин; затем слить воду через частое ситечко, добавить жир, сахар, промытый изюм и соль по вкусу, все перемешать и поставить на 2 ч в духовой шкаф.

209. Начинка из свежей капусты

Для 300 г начинки: 400 г свежей капусты * 1 яйцо * 2 ст. ложки жира * соль по вкусу.

Очистить капусту от испорченных листьев, удалить кочерыжку. Промыть капусту, нарезать ее, положить на противень или сковороду с жиром и обжарить на плите до полуготовности, чтобы капуста сохранила в готовых пирожках приятный хруст. Добавить рубленое яйцо и посолить по вкусу.

Можно обжарить капусту и в духовке, но при этом надо плотно накрыть сковороду крышкой и поставить ее на нижнюю полку. Если капуста горчит, после нарезки нужно опустить ее на 1—2 мин в кипяток, откинуть на сито и после этого жарить.

210. Начинка из квашеной капусты

Для 270 г начинки: 1 стакан квашеной капусты * 2 ст. ложки жира * 1 луковица * соль * сахар по вкусу.

Квашеную капусту промыть в теплой воде и ошпарить для удаления лишней кислоты. Затем перебрать капусту, нарубить, положить в кастрюлю, добавить жир и поджаренный лук и, помешивая, тушить до готовности. По желанию можно добавить немного сахара, соли, мелко нарезанной зелени или измельченное крутое яйцо.

211. Начинка из моркови

Для 230 г начинки: 250 г моркови * 1 яйцо * 1 ст. ложка жира * 1 чайная ложка сахара * соль.

Очищенную морковь нарезать крупными кубиками, положить в кастрюлю, налить воды так, чтобы она покрывала морковь, посолить по вкусу, накрыть крышкой и варить 20—30 мин до размягчения; затем слить воду, морковь мелко нарубить или пропустить через мясорубку и перемешать с маслом, мелко нарубленным крутым яйцом, сахаром и солью по вкусу.

212. Начинка из моркови со сметаной

Для 260 г начинки: 200 г моркови * 1 яйцо * 1 чайная ложка муки * 3 ст. ложки жира * 3 ст. ложки сметаны * $^1/_2$ чайной ложки сахара * соль.

Очищенную морковь мелко нарубить ножом или пропустить через мясорубку, обжарить в жире до размягчения. Слить жир и обжарить в нем муку. Немного охладив муку, развести мучную пассировку со сметаной; затем соединить морковь, мелко нарубленное крутое яйцо и мучную пассировку, добавить сахар и соль.

213. Начинка из лука репчатого

Для 300 г начинки: 200 г лука репчатого * 3 яйца * 3 ст. ложки сливочного масла * 2 ст. ложки толченых сухарей * соль и зелень по вкусу.

Лук мелко нарубить и обжарить в масле до золотистого цвета, снять с огня и перемешать с толчеными, слегка поджаренными белыми сухарями; затем добавить мелко нарубленные крутые яйца, зелень и соль по вкусу и влить немного бульона, чтобы начинка сделалась пластичной.

214. Начинка из лука зеленого

Для 280 г начинки: 200 г зеленого лука * 3 яйца * 3 ст. ложки растительного или сливочного масла * $^1/_4$ чайной ложки соли.

Зеленый лук перебрать, нарезать, добавить соль и растительное масло, тушить в кастрюле до размягчения лука, добавить вареные, мелко нарубленные яйца и все перемешать.

Можно приготовить фарш и без тепловой обработки лука. В нарезанный лук влить горячее масло, всыпать соль, промять и перемешать ложкой; затем добавить нарубленные яйца и еще раз перемешать.

Начинка при этом способе приготовления будет иметь более острый вкус.

215. Начинка из грибов

Для 240 г начинки: 400 г грибов свежих или 100 г сухих * 1 луковица * 2 ст. ложки жира * 1 чайная ложка пшеничной муки * соль * перец и зелень по вкусу.

Промыть и очистить грибы, отварить их в подсоленной воде до готовности. Сухие грибы предварительно замочить на 3 ч в холодной воде, а затем слить воду, налить свежую воду и отваривать грибы. Сваренные грибы пропустить через мясорубку или мелко изрубить ножом и обжарить с 1 ст.ложкой жира. Из остального жира, муки и лука приготовить соус по рецепту 194. Смешать грибы и соус, добавить мелко нарубленную зелень, соль и перец по вкусу.

Для приготовления начинки из грибов с рисом взять половинную норму грибов и добавить 3 ст.ложки отварной рассыпчатой рисовой каши (рецепт 204).

Можно приготовить начинку из половинной нормы грибов и одного стакана квашеной капусты.

216. Начинка из грибов со сметаной

Для 280 г начинки: 400 г грибов свежих или 100 г сухих * ½ луковицы * 2 ст. ложки жира * 3 ст. ложки сметаны * 1 чайная ложка муки пшеничной * соль * перец и зелень по вкусу.

Отварив грибы до готовности (рецепт 215), пропустить их через мясорубку или измельчить ножом и обжарить с 1 ст. ложкой жира. Из лука, муки и жира приготовить соус по рецепту 194, только вместо бульона или воды взять сметану, которую добавить, когда жир немного остынет.

Больше соус не нагревать, так как сметана от нагрева теряет аромат. Соединить грибы с соусом и перемешать.

217. Начинка из саго

Для 300 г начинки: 3 ст. ложки саго * 4 стакана воды для варки * 1 луковица * 2 ст. ложки растительного масла * соль и зелень по вкусу.

Саго промыть в холодной воде, всыпать в кипящую подсоленную воду и варить 20-25 мин, пока саго не станет прозрачным. Слить воду, в которой варилось саго, и налить свежую воду для промывки.

Откинуть саго на сито, чтобы вода стекла, и перемешать с жареным луком, мелко нарубленной зеленью и солью.

В эту начинку можно добавить 150 г свежей рыбы или 2 крутых яйца, уменьшив норму саго на 1 ст. ложку.

218. Начинка из творога

Для 270 г начинки: 1 стакан творога * 1 яйцо * 1½ ст. ложки сахарного песку * 1 чайная ложка муки * 3 г ванильного сахара * соль по вкусу.

Протереть творог сквозь сито или пропустить через мясорубку, добавить сахар, сырое яйцо и пшеничную муку, немного обжаренную на сковороде без жира, соль и ванильный сахар. Все перемешать до получения однородной массы. В начинку можно добавить цедру от лимона или апельсина (см. стр. 49, 55).

Можно также добавить 1 ст.ложку изюма, или орехов, или нарезанных цукатов.

В этом случае норму творога надо уменьшить до ¾ стакана.

219. Начинка из сырковой массы

Для 260 г начинки: 1 стакан сырковой массы * 1 чайная ложка муки * 1 яйцо.

Сырковую массу размягчить, добавить сырое яйцо и предварительно слегка обжаренную без жира пшеничную муку, все перемешать до получения однородной массы.

220. Начинка из молока и яиц

Для 300 г начинки: ¾ стакана молока * 3 яйца * 1 ст. ложка сливочного масла * 1 чайная ложка муки * соль и зелень по вкусу.

Пшеничную муку обжарить в сливочном масле до светло-желтого цвета, развести молоком, немного проварить и после охлаждения перемешать с мелко нарубленными крутыми яйцами, добавив соль и зелень по вкусу.

221. Начинка из кураги

Для 300 г начинки: ½ стакана кураги * 1 стакан воды * ¾ стакана сахарного песку.

Первый способ. Курагу перебрать, промыть, замочить в холодной воде на 3 ч, затем варить в той же воде с добавлением сахара до тех пор, пока курага не превратится в пюреобразную массу.

Второй способ. Перебрать и промыть курагу. Налить теплой воды так, чтобы она покрыла курагу. Накрыть крышкой и оставить на 1—2 ч для набухания; затем довести до кипения, слить воду, охладить курагу, положить ее на раскатанный пласт теста и посыпать сахарным песком. Оставшуюся от кураги жидкость использовать для приготовления сладких блюд.

222. Начинка из яблок

Для 225 г начинки: 250 г яблок свежих * 2 ст. ложки сахарного песку.

Первый способ. Промыть яблоки, очистить их от кожуры, разрезать на четыре части и каждую часть на дольки, добавить сахар.

Помешивая, сварить почти до размягчения и немедленно охладить.

В фарш можно добавить ⅛ чайной ложки молотой корицы или цедру от одного лимона, апельсина или мандарина.

Если яблоки сладкие, следует добавить лимонный сок или лимонную, или виннокаменную кислоту (см.стр. 18).

Второй способ. Нарезанные на дольки яблоки пересыпать сахаром и вспрыснуть коньяком (водкой).

Дать постоять 1—2 ч, пока они не станут мягче; затем использовать в начинку.

223. Начинка из мака

Для 250 г начинки: 5 ст. ложек мака * 4 ст. ложки сахарного песку * 1 яйцо.

Промыть мак в теплой воде до исчезновения песка, засыпать в кипящую воду и после того, как вода с маком закипит, вылить на частое сито или марлю для стекания воды. Подсушить мак и истолочь его в ступке или пропустить 2—3 раза через мясорубку с частой решеткой, затем добавить сахар и сырое яйцо и все хорошо перемешать.

224. Начинка из мака с медом

Для 220 г начинки: 6 ст. ложек мака * 3 ст. ложки меда.

Промыть мак в теплой воде до исчезновения песка, дать стечь воде через частое сито или марлю, положить мак в кастрюлю, добавить мед и, помешивая, варить 5—8 мин; затем охладить и использовать по назначению.

225. Начинка из миндаля

Для 320 г начинки: ½ стакана миндаля * ¾ стакана сахарного песку * 1 яйцо * 1 ст. ложка сливочного масла * 1 ст. ложка муки.

Яйцо миндаля обжарить до желтого цвета, затем растереть миндаль в миндалетерке или несколько раз пропустить через мясорубку с частой решеткой, добавить сахар и яйцо, соединить с поджаренной в масле мукой и все перемешать.

226. Начинка из ревеня

Для 350 г начинки: 5 стеблей ревеня (около 500 г) * ¾ стакана сахарного песку * ¼ чайной ложки корицы * цедра 1 лимона.

Стебли ревеня промыть теплой водой, с утолщенных концов стеблей счистить кожицу и удалить наружные волокна. Фарш можно приготовить различными способами.

Первый способ. Очищенные стебли ревеня разрезать на мелкие кубики, добавить сахар, ароматические вещества и, помешивая лопаточкой, довести до кипения; затем охладить и использовать.

Второй способ. Нарезанный ревень перемешать с сахаром и ароматическими веществами, оставить на сутки для пропитывания сахаром, время от времени перемешивая; затем откинуть ревень на дуршлаг или сито. Получившийся сладкий ревень использовать как начинку, а сок — для промочки изделия или желе.

Третий способ. Нарезанный ревень перемешать с сахаром и ароматическими веществами и без варки использовать как начинку для пирогов и пирожков.

227. Украшения из крема

На поверхности изделия, покрытого кремом, проще всего нанести рисунок столовой вилкой или кондитерской гребенкой (рис.35), вырезанной из картона, целлулоида или жести с зубцами разной формы. Слегка прижимая такую гребенку к крему, ею проводят ровные или волнистые линии (рис. 36).

Самые разнообразные узоры на пирожных, тортах и других изделиях можно получать, выдавливая крем из металлических фасонных трубочек, вставленных в отсадочный мешок (см. стр. 11). При отсутствии мешка и металлических трубочек применяют бумажные конусообразные трубочки, называемые корнетиками.

Корнетики делают из кальки, пергаментной или другой плотной (но не толстой) бумаги следующим способом. Вырезают треугольник (рис.37). Свертывают его в трубочку. Концы листа в широкой части корнетика слегка загибают внутрь, что скрепляет корнетик и придает ему прочность. Кончик корнетика можно срезать прямо, косо, клинообразно или в виде зубчиков (рис.38) — в зависимости от формы среза получатся различные рисунки из крема.

Из прямо срезанного корнетика (из круглой трубочки) с широким отверстием можно отсаживать печенье и пирожное. При помощи корнетика с узким отверстием наносят кремом надписи, цифры и делают рисунки (рис.39). Корнетик с прямым срезом дает возможность проводить линии, ставить точки, делать бомбочки, конусики, шишечки, иглы на ежике, сделанном из бисквита (рис.40).

Косо срезанным корнетиком можно сделать цветочки и нанести по краям торта или другого изделия красивые бордюры (рис.41).

Из клинообразно срезанного корнетика отсаживают крем в виде листиков различной величины и формы (рис.42).

Наибольшее применение имеет корнетик с зубчиками. При разной величине зубчиков можно сделать из крема много рисунков разнообразной формы (рис.43). Из корнетика с крупными зубчиками отсаживают тесто для фигурного печенья.

Если в середину металлической трубочки с зубчиками вставить глухую конусную трубочку, то крем будет выдавливаться между наружной зубчатой и внутренней гладкой трубочками, в результате чего получится цветок с отверстием посредине.

Корнетик ложкой или лопаточкой наполняют кремом до ¾ объема; затем верхние концы

УКРАШЕНИЕ ИЗДЕЛИЙ

Тортам, пирожным и другим мучным кондитерским изделиям придают красивый внешний вид, используя украшения из различных кондитерских масс и заготовок, — цветы, листики, бордюры, фигурки, орнаменты и надписи.

Все массы, взятые для украшения, должны быть однородными, без малейших комочков, крупинок, иначе при выдавливании из трубочки они могут застрять и испортить намеченный рисунок.

Чтобы хорошо украсить изделие, требуется длительная практика. Сначала рекомендуется освоить простейшие виды украшения, а затем постепенно более сложные.

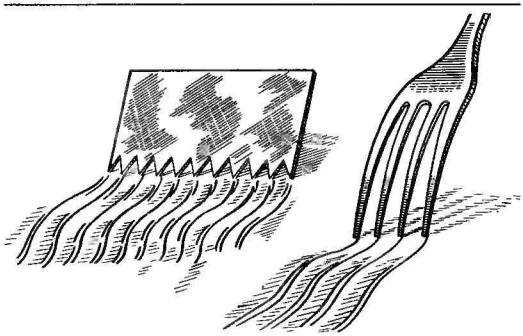


Рис. 35. Рисунок на поверхности кремового торта, нанесенный картонной гребенкой или вилкой.

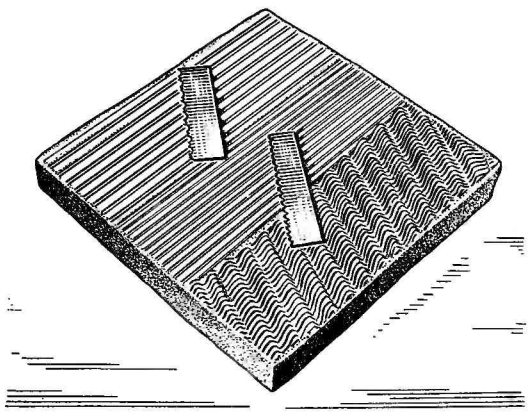
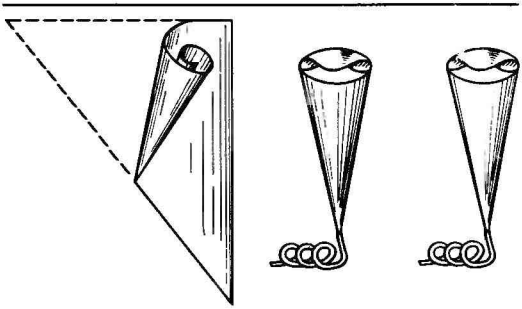


Рис. 36. Отделка кремовых тортов металлическим гребешком.

Рис. 37. Изготовление корнетика.



бумаги загибают внутрь, при этом они образуют как бы крышку корнетика, прикрывающую его содержимое. Взяв корнетик со стороны крышки правой рукой, слегка надавливают пальцами на верхнюю часть его и кремом, выходящим из узкого конца корнетика, наносят украшение на изделие; чтобы рука не дрожала, под кисть правой руки можно подставить для устойчивости левую руку.

Разнообразие рисунков обеспечивается зигзагообразными и волнообразными движениями корнетика, изменением силы давления правой руки на корнетик, а также изменением угла наклона его по отношению к изделию.

Перед окончанием выполнения какого-либо рисунка прекращают надавливать на корнетик и узким концом его делают резкое движение вперед от себя вдоль рисунка; тогда остаток выходящего из отверстия крема ляжет малозаметным язычком на поверхность рисунка.

При подъеме корнетика вверх в конце отсадки на рисунке образуется конус, которого иногда следует избегать. Для этого, подняв корнетик, нужно опустить его, а затем быстрым рывком поднять, при этом образуется шарик крема.

Для нанесения мелких узоров, надписей и точек узкий конец корнетика следует держать близко к изделию, а для нанесения длинных ровных рисунков корнетик держат высоко.

Крупные цветы перед нанесением на торты сначала формуют на пергаментной бумаге и закрепляют в холодильниках, после чего ножом укладывают на торт.

Красивым украшением тортов и пирожных является роза из крема. При изготовлении ее сначала вырезают из бисквита конусную лепешку, которая служит основанием для розы. Лепешку укрепляют на специальном держателе, или на разогнутой столовой вилке, или на заостренной палочке (рис.44).

Для нанесения на розу лепестков из крема нужна плоская металлическая трубочка, которую вставляют в узкий конец корнетика или отсадочного мешка. Если плоской трубочки нет, в узкий прямо срезанный конец корнетика надо вложить загнутую проволоку (рис.45) или вырезанную из картона (см. рис. 38), жести или целлулоида дугообразную пластинку, которая сделает узкий конец корнетика плоским.

В левую руку берут держатель с бисквитом, а в правую — корнетик. Вращая бисквит, выдавливают на него крем из корнетика в виде дугообразных лепестков розы.

Чтобы сделать лепестки бело-розовыми, надо положить в одну сторону корнетика белый

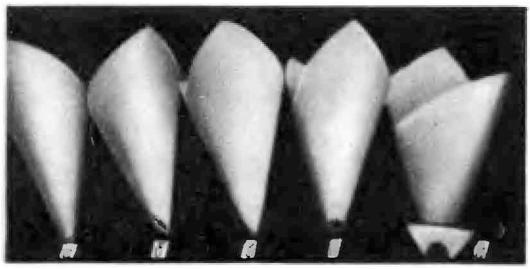


Рис. 38. Бумажные корнетики с разными срезами:
а — прямым (гладкая трубочка); *б* — косым; *в* — клинообразным; *г* — зубчиками; *д* — прямым срезом и картонной пластинкой, вкладываемой при изготовлении розы.

◀

крем, а в другую — розовый. Этот прием можно использовать и при нанесении других рисунков.

Когда роза готова, кладут корнетик на стол, подкладывают два пальца левой руки под бисквитную лепешку и осторожно извлекают из нее острие держателя; затем подкладывают под розу вилку и переносят розу на украшаемое изделие или на тарелочку для охлаждения.

Все корнетики и отсадочные мешки после использования следует немедленно очистить от остатков крема; мешки моют и кипятят (см. стр. 12), а корнетики уничтожают. Нельзя пользоваться теми же корнетиками на следующий день.

228. Белковая рисовальная масса

Для 150 г рисовальной массы: 1 яичный белок * $^3/_4$ стакана сахарной пудры * 3—5 капель лимонной кислоты (см. стр. 18) * краски пищевые.

Просеянную через сито с очень мелкими ячейками сахарную пудру всыпать в чистую сухую фарфоровую чашку и при помешивании деревянной лопаточкой добавить белок; затем взбить массу, пока она не станет пышной, на что потребуется около 10 мин.

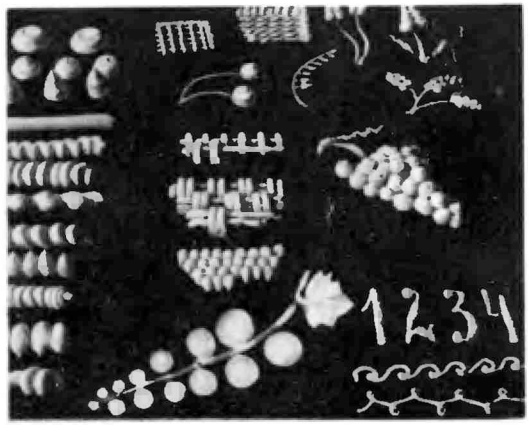
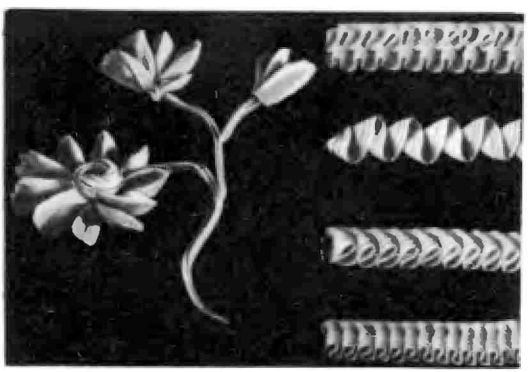


Рис. 39. Украшения из крема, выполненные корнетиками с прямым срезом.

Рис. 40. Нанесение кремом «игл» на «ежике».

Рис. 41. Бордюры и цветок, сделанные косо срезанным корнетиком.



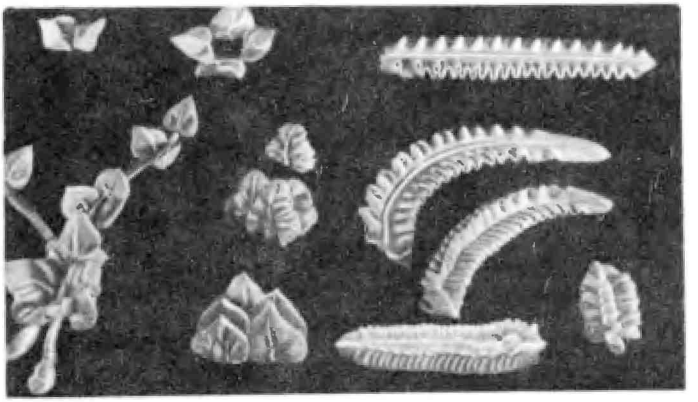


Рис. 42. Листики из крема, сделанные корнетиками с клинообразными срезами.

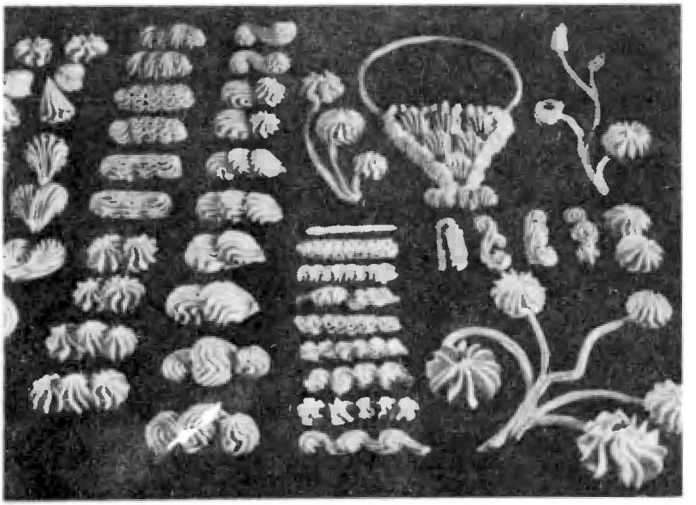


Рис. 43. Украшения из крема, сделанные корнетиками с зубчиками.

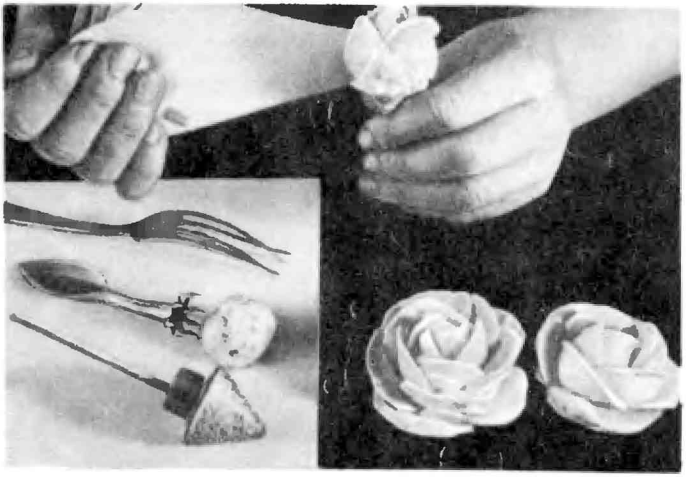


Рис. 44. Изготовление роз из крема.

Для улучшения пластичности массы добавить немного кислоты (до слегка кисловатого привкуса), подкрасить массу в любой цвет (см. стр. 20—21) или оставить белой.

Посуда при изготовлении должна быть чистой, малейшее присутствие жира не позволит взбить массу.

Для рисования нужно приготовить такой же корнетик, как и при работе с кремом. Массой заполняют корнетик, закрывают толстый конец его и срезают ножницами тонкий кончик.

Характер рисунка зависит от формы среза. На рис.46 показаны простейшие украшения из белковой массы, выполненные корнетиком с прямым срезом. Белковая масса — нескоропортящийся полуфабрикат. Рисунок из нее долго сохраняется на изделиях.

Если массу используют не сразу после приготовления, ее следует покрыть влажной салфеткой во избежание образования корочки на поверхности.

229. Фруктовая рисовальная масса

1—2 ст. ложки повидла, джема или абрикосового мармелада протереть через частое ситечко, полученную массу подкрасить пищевыми красками (см. стр. 20—21) в любой цвет, положить в корнетик и приступить к рисованию. Особенно красиво на пирожных получаются цветные точки или мелкие фигурки, сделанные из фруктовой рисовальной массы.

230. Мучная рисовальная масса

½ стакана муки * ¼ стакана молока * ½ ст. ложки сахарного песку * 1 яичный белок.

Сахар, молоко и яичный белок взбить веничком до полного растворения сахара. Не прекращая взбивания, постепенно добавлять муку до получения сметанообразной массы, которую переложить в корнетик.

На смазанный маслом и посыпанный мукой противень (лист) нанести массой с помощью корнетика фигурки и рисунки (рис.47) или сделать из нее орнаменты с помощью шаблонов.

Подготовленную к выпечке на противне рисовальную массу иногда покрывают разными

▶

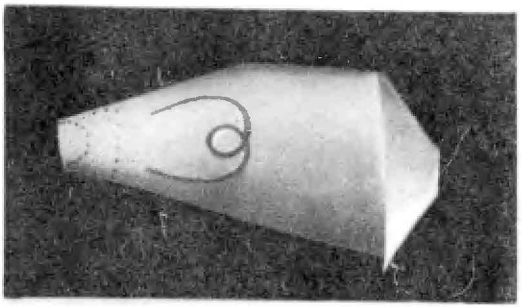


Рис. 45. Корнетик и проволока, вкладываемая внутрь его при изготовлении розы из крема.

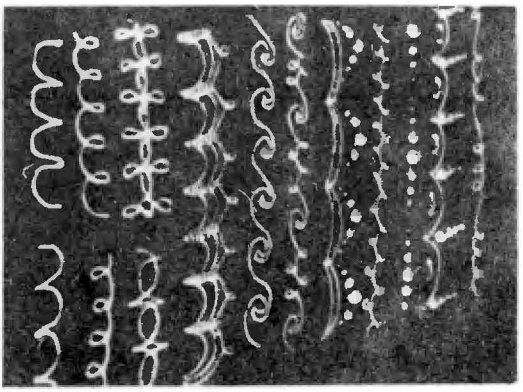


Рис. 46. Украшения из белковой рисовальной массы, выполненные корнетиком с прямым срезом.

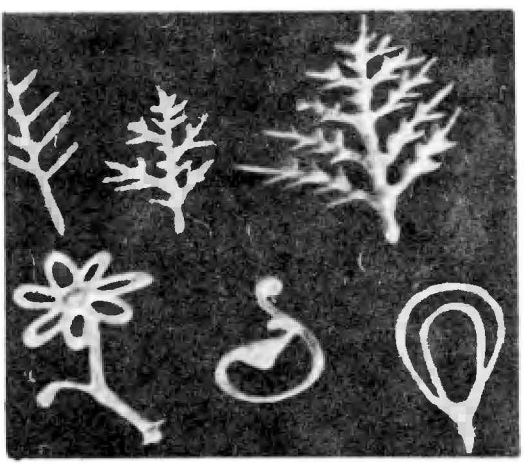


Рис. 47. Украшения из мучной рисовальной массы.

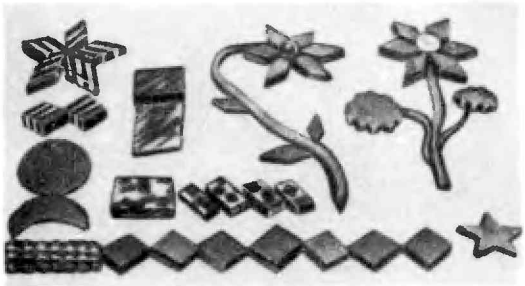


Рис. 48. Украшения из желе.

посыпками. Сразу же после выпечки украшения из массы можно изогнуть в виде спиралей и завитушек, сохраняющих эту форму после остывания.

Некоторые украшения, выпеченные из мучной массы, дополнительно покрывают белковой рисовальной массой.

231. Украшения из желе

Желе приготовить по рецептам 111,112. Можно ароматизировать желе вином, фруктовым соком, ванилином. Приготовленное незастывшее желе разлить в несколько блюдечек (толщина слоя желе должна быть равна 1 см) и окрасить пищевой краской (см. стр. 20—21), в каждом блюдечке разной.

Когда желе остынет и затвердеет, нарезать его ножом или выемками на кубики, ромбики и другие фигурки (рис.48), украсить ими пирожные, торты и другие изделия.

Для приготовления разноцветного желе налить в блюдечко незастывшее желе одного цвета слоем толщиной 2 мм, после затвердения этого слоя налить поверх него второй слой другого цвета, затем в таком же порядке третий, четвертый и пятый слои разных цветов. Вырезать из затвердевшего желе различные фигурки.

Хорошим украшением является мозаичное желе. Для приготовления его разноцветное желе надо нарезать мелкими кубиками, затем в блюдечко налить слоем 5 мм бесцветное или молочное желе, всыпать в него кубики разноцветного желе, перемешать и остудить.

Мраморное желе готовят из желе двух, трех или четырех цветов. Незадолго перед застыванием, когда желе делается тягучим, соединяют желе всех цветов вместе и выливают в блюдечко слоем толщиной 1—1,5 см; затем проводят палочкой по желе, в результате чего оно приобретает вид мрамора.

После затвердевания разрезают желе на кубики или ромбики.

232. Украшения из шоколада

Для получения шоколадной стружки положить плитку шоколада на 30 мин в теплое место температурой около 30°С. Когда шоколад сделается пластичным, нарезать его ножом на тонкие слои (рис.49).

Срезанный слой свертывается в трубочку. Получившиеся трубочки — шоколадную стружку — уложить на пирожное или торт. Украшение приобретает красивый вид, если шоколадную стружку слегка посыпать сахарной пудрой.

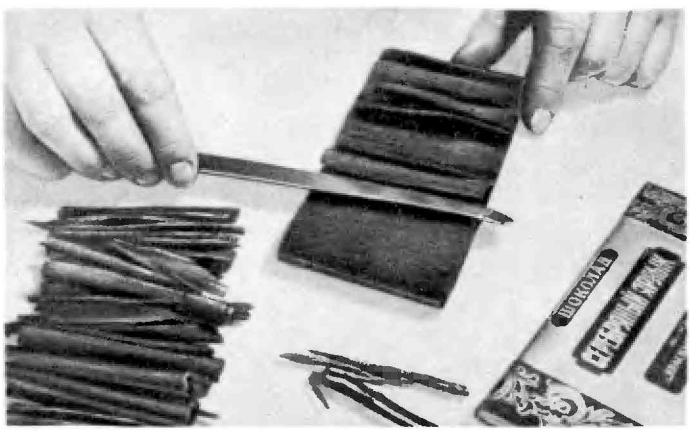


Рис. 49. Приготовление шоколадной стружки.

Рис. 50. Приготовление украшений из карамели.

Для приготовления шоколадных усиков плитку шоколада («Прима», «Люкс», «Гвардейский», «Спорт», «Золотой ярлык» или «Серебряный ярлык») разламывают на кусочки, кладут в фарфоровую чашечку и ставят в теплое место для получения шоколадной массы консистенции густой сметаны. Эту массу кладут в бумажный корнетик, срезают узкий кончик его и выдавливают всевозможные фигурки на белую бумагу. Более сложные узоры рисуют на бумаге карандашом и по ним наносят из корнетика шоколад.

Можно также предварительно сделанный карандашом или чернилами рисунок положить под прозрачную бумагу и по ней нанести шоколадом рисунок.

Шоколадные рисунки, сделанные на бумаге, нужно поставить в прохладное место для затвердения, после чего осторожно ножом отделить от бумаги и поместить на украшаемое изделие.

Если шоколадные усики получатся серыми, без глянца, надо положить их обратно в чашечку, разогреть до жидкого состояния (50°С) и, мешая, охладить до получения густой плотной массы; затем вторично разогреть ее, помешивая, но не более чем до 35°С, и из этой массы корнетиком отсаживать различные рисунки.

Из более густой шоколадной массы можно сделать красивый узор с помощью корнетика с зубчатой трубочкой. Его также предварительно высаживают на бумаге, а после охлаждения укладывают на торт.

Для этого к подогретому шоколаду, мешая, добавляют постепенно по капле воду, пока шоколад не загустеет до консистенции густой сметаны. Избыток воды может испортить шоколад.

Для украшения пирожных и тортов можно также использовать шоколадные конфеты фабричного изготовления.

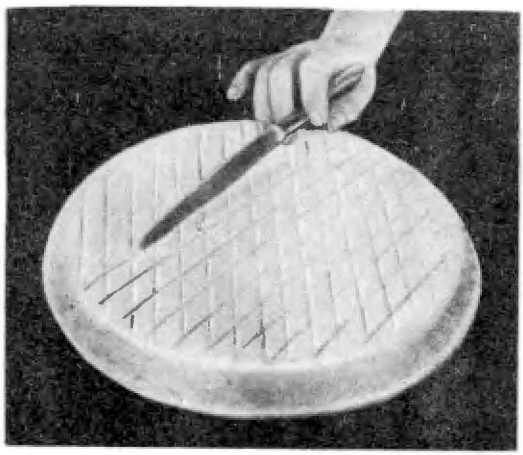
Можно приготовить заменитель шоколада из 15% какао порошка, 40% сахарной пудры, 45% сливочного масла (0,5% всей смеси должен составить ванильный сахар). ¼ порции сливочного масла согреть до 40—50°С, добавить ванильный сахар и какао порошок. Остальное масло смешать сначала с сахарной пудрой, а затем со всеми продуктами.

233. Украшения из марципана

1 стакан миндаля * 1 стакан сахарного песку * $^1/_4$ стакана воды.

Очистить миндаль, как указано на стр. 17, высушить его, затем растереть на миндалетерке (или на другой терке) до очень мелкой крупки.

Налить воду в сахар и уварить сироп до пробы на твердый шарик (см. стр. 34). Положить в сироп растертый миндаль и, размешивая



деревянной лопаточкой, нагревать массу еще 3—4 мин. После этого переложить массу из кастрюли на слегка смазанный маслом противень или тарелку и охладить.

Охлажденную массу пропустить через мясорубку с частой решеткой. Приготовленный таким образом марципан представляет собой пластичную массу, из которой можно формовать разнообразные украшения.

Если марципан оказался очень мягким (сироп не доварился до нужной пробы), надо добавить к нему тонко просеянную сахарную пудру и промесить.

Если же марципан слишком плотный и при формовке крошится, следует влить в него охлажденную кипяченую воду; для лучшей связи можно заварить клейстер из 1 чайной ложки крахмала и добавить в марципан.

Марципан быстро засыхает, поэтому его нужно покрыть влажной марлей или положить в плоскую тарелку и сверху накрыть мисочкой. Из марципана лепят вручную или делают при помощи форм грибки, ягоды, овощи, фигурки животных и т.п. Изделия из марципана с помощью кисточки можно разрисовывать пищевыми красками (стр. 20), растворенными в винном спирте. Можно раскатать марципан в тонкий пласт и накрыть им торт; марципан используют также в качестве начинки.

Можно приготовить также искусственный марципан. Для этого 1 ст. ложку кукурузного, пшеничного или рисового крахмала перемешать с ¼ стакана воды и смесь заварить ½ стакана кипятку. Когда заварка немного остынет, к ней добавить 2—3 капли миндальной эссенции, кислоту по вкусу и самую мелкую сахарную пудру. Всю эту массу мешать до тех пор, пока она не станет пластичной, подобно пластилину. После этого из нее можно формовать разные украшения.

234. Украшения из карамели

1 стакан сахарного песку * $^3/_4$ стакана воды * 3—5 капель уксусной эссенции или 10—12 капель раствора лимонной кислоты (см. стр. 18) * ароматическая эссенция * краска пищевая.

Рис. 51. Шаблон-звезда для украшения посыпкой.

Рис. 52. Отделка торта ножом после посыпки.

Рис. 53. Обсыпка бока торта крошкой.

Приготовить сахарный сироп по рецепту 84, как для помады, но уваривать его до пробы на карамель (см.стр. 34).

Чтобы карамель не засахарилась, в начале варки в сироп добавить уксусную эссенцию (сироп должен иметь кисловатый привкус). Можно добавить лимонную или виннокаменную кислоту, но от этого карамель желтеет.

Из карамели легко приготовить карамельные листики. Для этого из картофеля, моркови или репы вырезают штампик наподобие листа с прожилками.

Штампик укрепляют на столовой вилке и нижнюю часть его с рисунком обмакивают в горячую карамель (рис. 50); затем штампик с прилипшей карамелью кладут на слегка смазанную маслом холодную тарелку, карамель немного приклеивается к тарелке, и штампик легко отделяется от карамели. Карамельный листик ножом отделяют от тарелки и, пока он не остыл, растягиванием или перегибанием на скалке придают ему любую форму.

Из слегка остывшей пластичной карамели можно сделать завитушки. Для этого надо скатать карамель в виде жгутика и спирально намотать на смазанную маслом палочку.

Можно покрасить карамель любой пищевой краской (см. стр.20) и ароматической эссенцией придать ей соответствующий вкус и запах.

235. Посыпка для торта

Кондитерские изделия можно украшать разноцветными посыпками, приготовленными из различных продуктов. Желательно посыпку просеивать через сито, чтобы крупинки ее были приблизительно одинакового размера.

Вначале просеивают через редкое сито, затем через частое, получают грубую, среднюю и мелкую посыпку.

Для украшения изделий посыпкой очень удобно пользоваться картонными и целлулоидными шаблонами, изображающими разные эмблемы, фигуры животных, орнаменты. На рис. 51 показан шаблон-звезда, который был наложен на изделие перед посыпкой его сахарной пудрой, после посыпки остался рисунок звезды.

На рис.52 показана отделка торта ножом после посыпки.

После посыпки торт укладывают на блюдо, покрытое салфеткой из пергаментной бумаги.

Миндальную посыпку можно приготовить из очищенного или неочищенного, жареного или сырого миндаля. Очищенный миндаль подкрашивают пищевыми красками (см. стр. 20) в разные цвета. Можно разрезать его на половинки, четвертинки или нашинковать.

Фисташковую посыпку готовят из очищенных ядер фисташки или из подкрашенного в зеленый цвет рубленого миндаля.

Фисташку очищают ножом от жесткой кожицы, затем ошпаривают в течение 1—2 мин, перекладывают в холодную воду, шелуху удаляют, как у миндаля (стр. 17).

Сахарную посыпку приготовляют из крупных кристаллов сахарного песка или мелкодробленого и просеянного через сито кускового сахара, окрашенного в разные цвета и высушенного.

Бисквитную посыпку можно приготовить из бисквита или обрезков бисквита, которые протирают через сито с крупными ячейками или дуршлаг. Полученную крупку поджаривают в духовке до светло-коричневого цвета или пересыпают сахарной пудрой или какао порошком, отчего получается белая или шоколадная бисквитная посыпка.

Крошковую посыпку делают из слоеных, песочных, меренговых и эклерных крошек или обрезков, которые можно поджарить до красивого румяного цвета. Обсыпка бока торта крошкой показана на рис.53.

Шоколадную посыпку готовят из слегка нагретого плиточного шоколада, протертого сквозь сито.

Трюфельную посыпку получают из помады (рецепт 84). Помаду, приготовленную из 2 ст. ложек сахара, подогревают до 40°С, добавляют чайную ложку какао порошка и 20 г масла, все хорошо перемешивают, немного охлаждают и, когда масса становится густой и пластичной, протирают ее через сито.

236. Штрейзель

1 ст. ложка муки * 20 г масла * 1 ст. ложка сахарного песку * 1 яичный желток.

Штрейзель представляет собой крупные мучнисто-масляные сладкие крошки, которыми посыпают тесто перед выпечкой.

Все продукты хорошо перемешивают до образования крошек. Для получения равномерных по величине крошек надо просеять их через редкое сито. Если масса очень мягкая и крошка не образуется, следует охладить массу или добавить муки, и наоборот, если при растирании получается очень мелкая мучнистая крошка, надо добавить масло или желток.

ИЗДЕЛИЯ ИЗ ОБЫКНОВЕННОГО БЕЗОПАРНОГО ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА

Из этого теста можно приготовить обыкновенные булочки, пирожки, пончики и другие изделия с небольшим количеством сдобы (масло, сахар, яйца). Для получения вкусных и хорошо пропеченных изделий из дрожжевого теста нужно научиться правильно разрыхлять тесто дрожжами и умело сочетать его с начинками. Так, соленые начинки из мяса, рыбы, грибов не подходят к сладкому тесту и тесту, ароматизированному шафраном, лимоном, кардамоном; для сладких начинок нельзя готовить соленое тесто.

237. Приготовление обыкновенного безопарного дрожжевого теста

Рецептура дрожжевого безопарного теста

Продукты	Количество			
Мука пшеничная, стаканы	1	2	3	4
Сахарный песок, ст. ложки	0–½	0–1	0–1½	0–2
Маргарин или масло растительное, ст. ложки	0–1	0–2	0–3	0–4
Яйца, шт.	0–¼	0–½	0–¾	0–1
Дрожжи, г	5	10	15	20
Соль, чайные ложки	⅛	¼	⅓	½
Вода или молоко, стаканы	¼	½	¾	1
Выход выпеченных изделий, г	250	500	750	1000

В кастрюлю налить теплое молоко или теплую воду (температура 30°С) и растворить дрожжи. Добавить соль, сахар, яйца, ароматические вещества, просеянную муку и замешивать в течение 5–8 мин, чтобы получилось однородное, без комков, не очень крутое тесто.

Если указанного количества жидкости будет недостаточно для замеса теста, следует добавить немного молока или воды. Муку до просеивания измерить стаканом, не утрамбовывая ее.

В конце замеса добавить подогретое масло, слегка перемешать, накрыть кастрюлю крышкой и поставить в теплое место для брожения.

При брожении в тесте появляются спирт и углекислый газ, который тормозит жизнедеятельность дрожжей. Через 2–2,5 ч после замеса, когда тесто сильно поднимется, следует сделать обминку его. При этом из теста удаляется накопившийся углекислый газ, и брожение возобновляется с новой силой. Оно продолжается примерно 40–50 мин и считается законченным, когда после максимального подъема теста (рис.54) начинается его опускание. Тогда надо сделать вторую обминку готового теста и выложить его на посыпанный мукой стол или доску для разделки.

Продолжительность брожения теста можно регулировать, изменяя дозировку дрожжей и температурные условия, в которых выбраживается тесто. Нормальной для брожения считается температура теста 28–30°С, при понижении температуры брожение замедляется, при повышении — ускоряется. Однако следует иметь в виду, что при температуре ниже 10°С и выше 55°С брожение совсем прекращается.

Что следует предпринять, если тесто не бродит?

Охлажденное ниже 10°С тесто надо подогреть до 30°С, но так, чтобы оно во время подогревания не соприкасалось с предметами, имеющими температуру выше 50°С.

Слишком теплое тесто необходимо охладить до 30°С и добавить свежие дрожжи.

Если в тесто положено слишком много соли или сахара, брожение замедлится или приостановится. В этом случае надо замесить новую порцию теста и перемешать его с пересоленным или переслащенным тестом.

Тесто может не бродить из-за плохого качества дрожжей. Для проверки бродильной способности дрожжей надо приготовить небольшую порцию опары и посыпать ее тонким слоем муки. Если через 30—45 мин в слое муки не появятся трещины, то качество дрожжей плохое. В этом случае следует взять дрожжи хорошего качества.

При изменении указанных в таблице рецептур происходит следующее:

излишек воды — тесто плохо формуется, изделия получаются плоскими, расплывчатыми;

недостаток воды — тесто плохо бродит, готовые изделия жестки;

замена воды молоком или сливками — готовые изделия имеют красивый внешний вид, улучшается их вкус;

увеличение количества жиров — изделия делаются более рассыпчатыми и вкусными и долго не черствеют;

избыток соли — тесто плохо бродит, изделия приобретают соленый вкус, цвет корки бледный:

недостаточное количество соли — изделия получаются расплывчатыми, невкусными;

большое количество сахара — поверхность изделия при выпечке быстро колеруется, а середина пропекается медленно, кроме того, тесто плохо бродит; при добавлении больше 35% сахара брожение теста совсем прекращается;

недостаточное количество сахара — получаются бледные и малосладкие изделия;

увеличение количества яиц — изделия делаются более пышными и вкусными;

замена яиц яичными желтками — изделия получаются более рассыпчатыми, красивой желтой окраски;

увеличение дрожжей — брожение ускоряется; слишком большое количество дрожжей придает изделиям неприятный дрожжевой запах.

Разделка теста. Готовое тесто после обминки надо выложить из кастрюли на чисто вымытую, сухую и посыпанную мукой доску или крышку кухонного стола, затем отрезать кусок

Рис. 54. Конец брожения теста.

Рис. 55. Свертывание теста.

Рис. 56. Раскатка теста на жгуты.

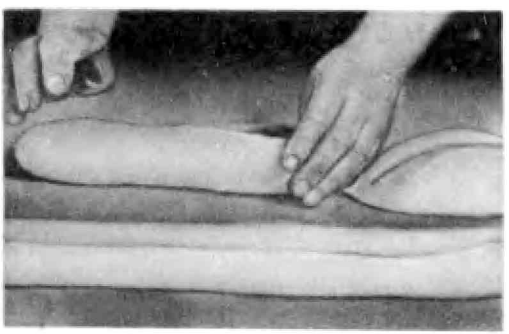


Рис. 57. Подкатка кусочков теста.

теста, положить его на посыпанную мукой доску и прижать сверху рукой так, чтобы оно стало плоским; затем соединить края теста в центре и перевернуть, чтобы место соединения теста, которое называется замком, швом или шлюсом, находилось снизу, а гладкая сторона сверху (рис.55).

Тесто можно положить на смазанный маслом лист или раскатать скалкой на пласты для пирогов. До раскатки надо дать тесту полежать 3—5 мин.

При изготовлении мелких изделий отрезают кусок теста и края его со всех сторон соединяют в центре, раскатывают тесто в виде длинного фитиля, который называется также жгутом, разрезают этот жгут на ровные кусочки. Для мелких изделий раскатывают жгут потоньше, для крупных — потолще (рис. 56).

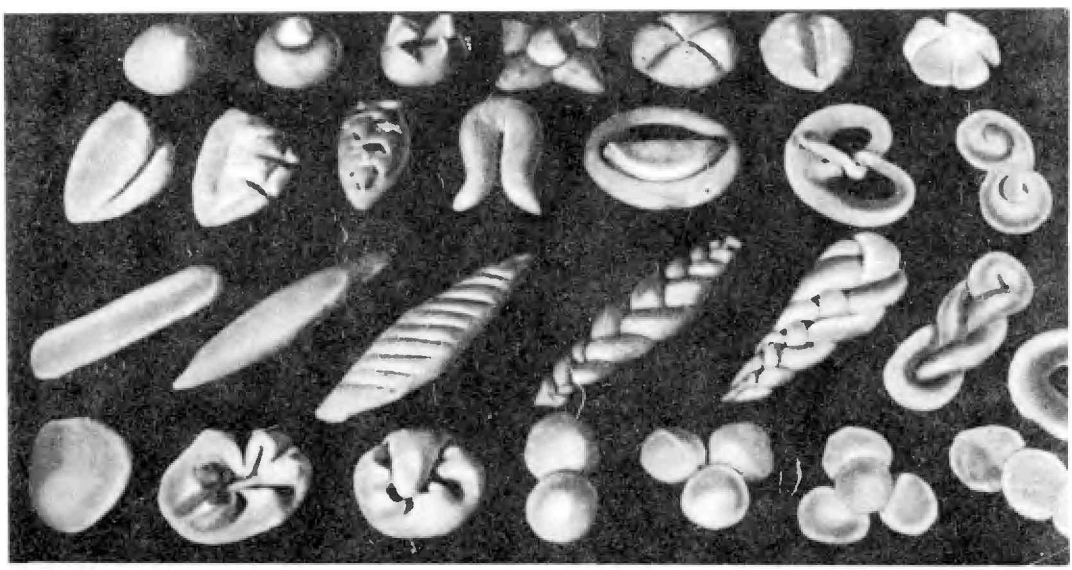
Качество изделий будет лучше, если предварительно подкатать кусочки теста в шарики (рис.57) кругообразными движениями ладоней на столе, слабо подпыленном мукой или слегка смазанном маслом.

Для изделий круглой формы подкатанные шарики надо уложить на противень, смазанный маслом, на таком расстоянии один от другого, чтобы при расстойке и выпечке они не соприкасались. Противень необходимо смазать равномерно, иначе в очень жирных местах изделия будут расплываться, а в недостаточно жирных — пригорать.

Для сдобных булочек (рис. 58) нешарообразной формы подкатанные шарики теста укладывают на посыпанный мукой стол и через 5—8 мин приступают к разделке их.

Расстойка. После обминки и во время разделки тесто становится более плотным. Чтобы изделия не получились плотными, противни с отформованным тестом надо поставить в теплое влажное место (без сквозняков) и накрыть салфеткой. В этих условиях в тесте

Рис. 58. Тесто, разделанное на сдобные булочки разной формы.



будет происходить дополнительное брожение, которое называется расстойкой.

Во время расстойки булочки увеличиваются в объеме и становятся пышными вследствие образования внутри них углекислого газа. Расстойка мелких и сдобных изделий длится дольше, чем крупных и менее сдобных. Следует научиться на ощупь правильно определять момент окончания расстойки. Мало расстоенное тесто, как правило, плотное; хорошо расстоенное — воздушное.

Если расстойка недостаточна, изделия получаются малого объема, непышные, плохо пропеченные, тяжелые и с трещинами. При излишней расстойке изделия расплывчаты, а мякиш имеет неравномерные крупные поры.

Смазка и посыпка изделий. Для улучшения внешнего вида изделия поверхность его в конце расстойки смазывают яйцом.

Вылить яйцо в чашку и вилкой тщательно перемешать желток с белком; затем кисточкой, перышком или свернутой из марли трубочкой осторожно смазать поверхность (рис. 59), следя за тем, чтобы не помять тесто и чтобы яйцо не вылилось на противень. Для экономии яиц можно слегка развести смазку водой или молоком, но от этого блеск изделия ухудшится. Наилучший блеск получается при смазке одними лишь желтками.

После смазки теста яйцом посыпают его мелко нарубленным миндалем, орехами, сахарным песком. Хорошо также посыпать изделия штрейзелем (рецепт 236).

Изделия, которые после выпечки глазируют помадой или посыпают сахарной пудрой, смазывают не яичной смазкой, а маслом — оно придает изделиям приятный аромат.

Выпечка и отделка изделий. Продолжительность выпечки зависит от размера, формы изделия и сдобности его. Мелкие, низкие и малосдобные изделия выпекаются быстрее, чем крупные, высокие и с большим количеством сдобы.

Мелкие изделия — массой по 50—100 г — выпекаются при температуре 240—260°С в течение 8—15 мин, изделия массой 500—1000 г — в течение 20—50 мин при температуре 200—240°С.

Готовность изделия определяют по цвету корки, или на излом, или при помощи деревянной некрашеной палочки. Если палочка, воткнутая в изделие и сейчас же вынутая, осталась сухой и к ней не прилипло сырое тесто, то выпечку следует прекратить.

Некоторые изделия после выпечки нужно посыпать сахарной пудрой. Если сахарной пудры нет, можно измельчить кусковой сахар в ступке. Посыпать изделия следует через ситечко или марлю (рис. 60).

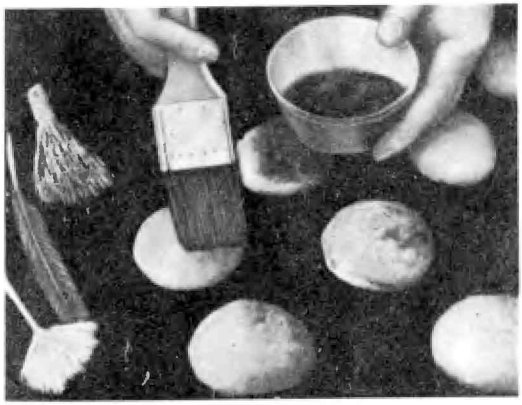


Рис. 59. Смазка яйцом теста на расстойке.

Глазировать помадой (рецепты 84—109) надо не совсем остывшие изделия.

После глазирования поверхность изделий посыпают жареным рубленым орехом или миндалем. Глазировать можно также уваренным сахарным сиропом (рецепт 110).

Улучшить вкус и аромат сладких дрожжевых изделий можно добавлением ароматических веществ. В тесто, приготовленное из 2 стаканов муки, можно добавить цедру от 1 апельсина или ½ лимона (см. стр. 49 или 55), или ½ мускатного ореха, или 2—3 плода мелко растертого кардамона (см. стр. 18), 1—2 г ванильного сахара или 10—15 кристалликов ванилина. Ароматические вещества добавляют в начале замеса теста, предварительно измельчив их.

238. Булочки с заварным кремом

Для 10 булочек массой по 70 г: тесто (по рецепту 237) из 2 стаканов муки * 1 яйцо для смазки * крем заварной для украшения (по рецептам 35, 36) из ½ стакана молока.

Из теста подкатать 10 шариков, уложить их на смазанный маслом противень. После небольшой расстойки прижать шарики теста ладонью, смазать яйцом и, пользуясь корнетиком, заварным кремом нанести на поверхности узоры в виде спирали, сетки и т.д. После полной расстойки (приблизительно 20—30 мин) выпекать изделия при температуре 220°С в течение 12—15 мин.

Рис. 60. Посыпка изделия сахарной пудрой.

239. Булочки с корицей

Для 10 булочек массой по 100 г: тесто (по рецепту 237) из 2 стаканов муки * 1 стакан сахарного песку для обсыпки * 1 чайная ложка корицы молотой для обсыпки * ½ стакана варенья, джема или повидла.

Приготовить из теста 10 шариков с маломучнистой поверхностью. Сахарный песок перемешать с молотой корицей и высыпать на тарелку или доску. Подкатанные шарики положить в сахар с корицей гладкой поверхностью вниз и слегка прижать, придав им плоскую форму, а затем положить на смазанный маслом противень таким образом, чтобы посыпка из сахара с корицей находилась сверху. В середине булочек сделать тремя пальцами углубление и положить в него густое варенье, джем или повидло. После полной расстойки выпекать 15 мин при температуре 220°С.

240. Булочки с масляным или сливочным кремом

Для 10 булочек массой по 80 г: тесто (по рецепту 237) из 2 стаканов муки * 1 яйцо для смазки * крем масляный из 100 г масла (по рецептам 1—30) или крем из 1 стакана сливок (по рецептам 48—67) * 1 ст. ложка сахарной пудры для обсыпки.

Сделать из теста 10 шариков и уложить на смазанный маслом противень. В конце расстойки продолжительностью 30—40 мин смазать поверхность булочек яйцом и выпекать в течение 15—20 мин при температуре 220°С.

Когда булочки остынут, надрезать их сбоку ножом на 2—3 см, приподнять срезанную верхушку и из корнетика заполнить кремом образовавшееся пространство.

Можно также срезать верхнюю часть остывшей булочки, на нижнюю часть положить крем и накрыть верхней частью булочки.

Посыпать булочки сахарной пудрой. Можно перед выпечкой посыпать булочки орехами.

241. Булочки с фруктовой начинкой

Для 10 булочек массой по 80 г: тесто (по рецепту 237) из 2 стаканов муки * фруктовый фарш (по рецептам 221, 222) или 1 стакан джема или повидла * 1 яйцо для смазки.

Тесто раскатать в жгут, разрезать его на 10 равных кусочков, подкатать их в круглые шарики и положить на смазанный маслом противень так, чтобы при расстойке и выпечке они не слипались. После небольшой расстойки сделать дном стакана углубление в булочке, смазать края яйцом и положить в углубление фруктовый фарш. После окончательной расстойки (приблизительно 20—30 мин) выпекать при температуре 220—230°С в течение 10—15 мин.

242. Булочки с чернушкой (литовские)

Для 10 булочек массой по 45 г: тесто (по рецепту 237) из 2 стаканов муки * 1 ст. ложка сахарного песку * $^3/_4$ стакана сливок * 20 г дрожжей * $^1/_4$ чайной ложки соли * 1 яйцо для смазки * 1 ст. ложка чернушки для посыпки.

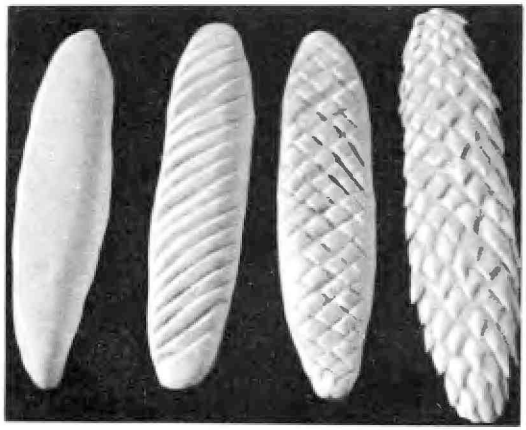


Рис. 61. Домашние батончики перед выпечкой.

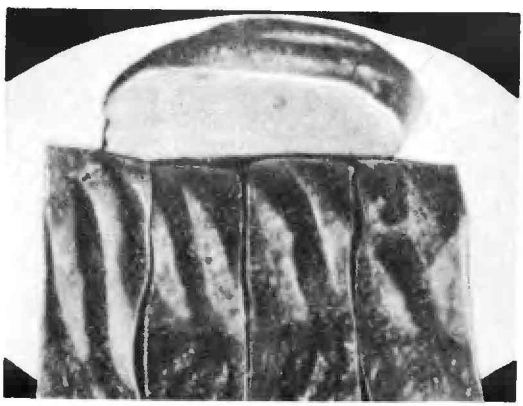
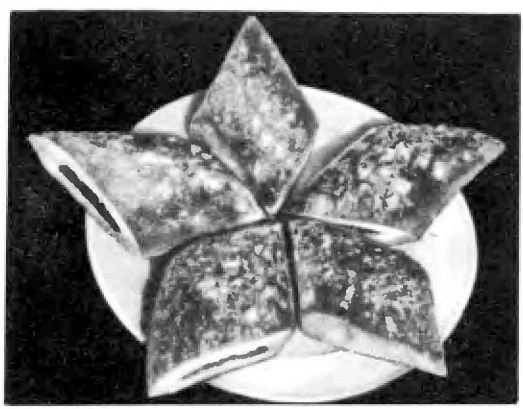


Рис. 62. Разрезанный готовый домашний батончик.



Сформовать из теста 10 круглых булочек, положить на смазанный маслом противень. После полной расстойки смазать булочки яйцом и посыпать семенами травы чернушки. Выпекать в течение 10—15 мин при температуре 200—220°С.

243. Булочки с чесноком

Для 10 булочек массой по 45 г: тесто (по рецепту 237) из 2 стаканов муки * пропитка из ½ головки чеснока * 2 ст. ложек масла растительного * $^1/_4$ чайной ложки соли * $^1/_3$ стакана воды.

Сделать из теста 10 шариков, уложить на смазанный маслом противень и выпекать в течение 15—20 мин при температуре 220° С. После выпечки и охлаждения проколоть булочки сверху вилкой и пропитать промочкой из чеснока, которую приготовить из смеси растертого чеснока, масла растительного, соли и воды.

244. Батончики домашние

Для 5—6 батонов общей массой около 1000—1200 г: тесто (по рецепту 237) из 4 стаканов муки * 1 яйцо для смазки * ½ стакана миндаля или орехов для обсыпки.

Готовое тесто разрезать на небольшие куски. Края каждого куска подобрать, придав ему шарообразную форму. После 3—5-минутной расстойки раскатать каждый кусок теста в виде батона и уложить на смазанный маслом противень местом соединения теста вниз, затем острым тонким ножом надрезать на поверхности батонов косые или прямые линии или выстричь ножницами шипы, можно оставить батон совершенно гладким (рис. 61).

После полной расстойки продолжительностью 40—50 мин смазать батончики яйцом, посыпать орехами, миндалем или штрейзелем (рецепт 236) и выпекать в течение 15—18 мин при температуре 230—250° С (рис. 62).

245. Батон с творогом

Для батона массой около 500 г: тесто (по рецепту 237) из 1 стакана муки * фарш из творога или сырковой массы (по рецептам 218, 219) * 2 ст. ложки миндаля или орехов * 1 яйцо для смазки.

Из теста раскатать пласт толщиной 5—7 мм и разрезать его на полоски по длине противня шириной 10 см. Положить вдоль полоски, по-

◀

Рис. 63. Батончик с повидлом и штрейзелем, нарезанный на косые кусочки.

средине, творожную начинку и защипнуть края полоски так, чтобы образовался круглый батон теста с творогом посредине. Положить батон на смазанный маслом противень швом вниз, придавить немного ладонью и сделать кончиком ножа на поверхности небольшие проколы. После 20—30-минутной расстойки смазать батон яйцом, посыпать нежареным миндалем или другими орехами и выпекать в течение 20—30 мин при температуре 200—220°С.

246. Батончики с фруктовым фаршем

Для батончиков общей массой около 900 г: тесто (по рецепту 237) из 2 стаканов муки * фруктовый фарш (по рецептам 221, 222) либо 1 стакан повидла или джема * штрейзель (по рецепту 236) или помада (по рецептам 84—109) из 4 ст. ложек сахарного песку * 1 яйцо для смазки.

Раскатать из теста пласт толщиной 10 мм и длиной, равной длине листа. Разрезать пласт на полосы шириной по 10 см. Вдоль каждой полосы посредине положить фруктовый фарш. Края полосы смазать яйцом и защипнуть их плотно над начинкой, перевернуть образовавшийся длинный узкий батончик швом вниз, положить на противень, смазанный маслом, слегка прижать батончик, сделав его плоским. В конце 30-минутной расстойки смазать батончики яйцом и посыпать штрейзелем; затем выпекать 18—20 мин при температуре 200—220°С. Готовые батончики нарезать на косые кусочки (рис. 63)

Вместо посыпки штрейзелем можно обрызгать батончики помадой из корнетика (рис. 64).

Рис. 64. Кусочки батончика с повидлом, глазированного помадой.

247. Ватрушки

Для 10 ватрушек массой по 70—80 г: тесто (по рецепту 237) из 2 стаканов муки * фарш из творога или сырковой массы (по рецептам 218, 219) * 1 яйцо для смазки.

Тесто раскатать в жгут, разрезать его на 10 равных кусочков, подкатать их в шарики и положить на смазанный маслом противень на расстоянии 5 см один от другого.

После небольшой расстойки насыпать 2 ложки сахара в салфеточку, перевязать ее в виде узелка, сделать этим узелком, или донышком стакана, или пестиком в поднявшемся тесте углубление (рис.65), затем обмазать края яйцом, а в углубление ложечкой положить творожную начинку. После 20—25-минутной расстойки и 15—20-минутной выпечки при температуре 220—240°С ватрушки готовы (рис. 66).

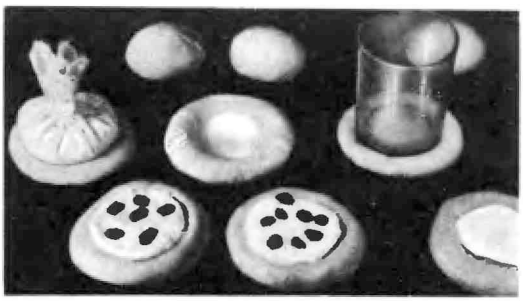
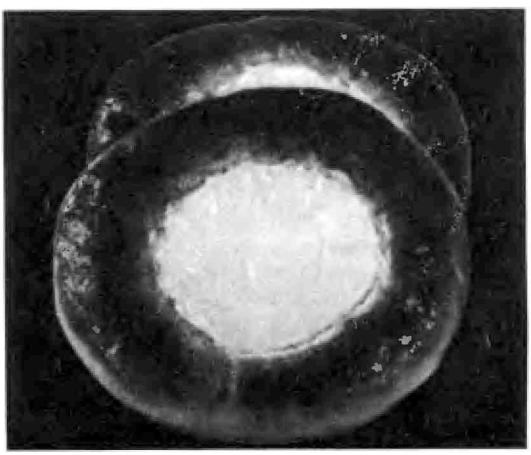


Рис. 65. Разделка мелких ватрушек.

Рис. 66. Готовые мелкие ватрушки.



248. Ватрушки с картофелем (по-татарски)

Для 10 ватрушек массой по 80 г: тесто (по рецепту 237) из 2 стаканов муки; начинка из 300 г картофеля * 1 головки лука репчатого * 20 г масла сливочного * 1 яйца * соли (по вкусу); 1 яйцо для смазки.

Сформовать из теста 10 лепешек с утолщенными краями и уложить на смазанный маслом противень. После полной расстойки выпекать в течение 10—15 мин при температуре 200—220°С до полуготовности.

Картофель очистить, сварить, растереть на пюре, добавить масло, свежее яйцо, жареный лук и соль по вкусу. Эту начинку положить на полувыпеченные лепешки, смазать яйцом и допечь их до готовности. В результате предварительной выпечки под начинкой не будет сырого теста.

249. Ватрушки с сыром (по-аджарски)

Для ватрушки массой около 700 г: тесто (по рецепту 237) из 2 стаканов муки * 150 г сыра и 3 яйца для начинки * 3 яйца для отделки.

Из теста раскатать пласт толщиной 1—1,5 см и положить на смазанный маслом противень. Края пласта смазать яйцом и уложить бортик из теста диаметром 1 см, который также смазать яйцом. Сыр (имеретинский, осетинский, тушинский или брынзу) растереть на редкой терке или мелко порубить, перемешать с тремя вареными рублеными яйцами. Эту смесь равномерно распределить по тесту и после расстойки (приблизительно 20—30 мин) выпекать изделие в течение 10—15 мин до полуготовности при температуре 200—220°С. Затем поверхность залить тремя сырыми яйцами и продолжать выпечку до свертывания яиц.

250. Домашние сайки

Для 10 саек массой 50—60 г: тесто (по рецепту 237) из 2 стаканов муки * 50 г масла.

Отрезать кусок теста, раскатать его в жгут и разрезать на мелкие кусочки. Каждый кусочек подкатать в круглый шарик, а шарик раскатать в виде пальчиков длиной 10—12 см с немного заостренными концами. Пальчики обмакнуть в разогретое масло и положить вплотную один к другому. После полной расстойки продолжительностью 60 мин выпекать сайки в течение 20 мин при температуре 220—230°С.

Сайки можно приготовить и другим способом. Раскатать тесто, как для батона, и положить на противень, придав ему плоскую форму. Через 10—15 мин обмакнуть тупой нож или дощечку в масло и разрезать батон на сайки, после чего продолжать расстойку, а затем выпекать.

251. Пончики без начинки

Для 10 пончиков массой по 50—60 г: тесто сдобное (по рецепту 237) из 2 стаканов муки * 1 ст. ложка сахарной пудры для обсыпки * 2 г ванильного сахара для добавления в пудру * жир для жаренья.

Приготовить тесто безопарным способом, прибавить немного воды или молока, чтобы тесто стало более мягким. Готовое тесто раскатать в жгут и разделить на 10 равных кусочков, подкатать их в шарики и положить на обильно смазанный маслом противень гладкой стороной вверх. Дать полную расстойку в течение 20—25 мин и затем жарить пончики в жире.

Для жаренья взять сотейник или кастрюлю с низкими краями (но не ниже 10 см) и толстым дном. Налить в кастрюлю жир слоем не менее 4 см. Как правило, на каждые 100 г погружаемого продукта должно быть 400 г жира; следовательно, для одновременного погружения 5 пончиков в кастрюле должно быть около 1 кг жира. В таком большом количестве жира пончики свободно плавают и одинаково прогреваются. Кроме того, погружаемый сырой холодный пончик не вызывает резкого снижения температуры жира.

Расход жира на жаренье невелик, остатки его можно всегда сохранить для следующего раза. Наилучшим жиром является столовый маргарин или говяжье сало пополам со свиным салом или растительным маслом. Сливочное масло и сливочный маргарин для этой цели непригодны, так как в них содержится много влаги и белковых веществ, которые быстро сгорают и загрязняют жир. Кроме того, под действием высокой температуры жир, сгорая, приобретает горький вкус.

Жир надо нагревать до тех пор, пока не прекратится шипение и не появится чуть заметный дымок. Готовность жира к жаренью определяют, опуская в него 2—3 капли воды. Если жир нагрет достаточно (до температуры 150—180°С), то капли на его поверхности испарятся с шипением. Если жир недостаточно нагрет, то капли воды, более тяжелые, чем жир, проникнут к горячему дну посуды и издадут при этом глухой треск.

При погружении изделий в недостаточно нагретый жир они сильно пропитываются жиром и приобретают неприятный салистый вкус. В перегретом жире поверхность изделий быстро становится бурой, а середина их остается сырой.

Если подготовленные пончики находились в муке, то перед погружением в кастрюлю надо мягкой щеточкой удалить с них муку, так как она загрязняет жир.

В процессе обжарки следует переворачивать изделия деревянной лопаточкой. Готовые изделия вынуть шумовкой и уложить на сито для стекания лишнего жира. Обжаренные пончики посыпать сахарной пудрой с ванилином. Можно также заглазировать их ароматизированной помадой (рецепты 84—109) или обсыпать сахарным песком с молотой корицей.

252. Пончики со сладкой начинкой

Для 10 пончиков массой по 40—45 г: тесто (по рецепту 237) из 1 стакана муки * ½ порции фруктовой начинки (по рецептам 221, 222), или ½ стакана повидла или джема * или заварной крем (по рецептам 35, 36) из ½ стакана молока * жир для жаренья.

Приготовить тесто безопарным способом. Чтобы оно было мягче, добавить при замесе 1 ст. ложку воды или молока. Готовое тесто раскатать в жгут и разделить на 10 равных кусочков, подкатать их в шарики и положить швом вверх на стол, посыпанный мукой. Через 5 мин раскатать скалкой шарики в круглые лепешки, посредине каждой лепешки положить 1 чайную ложку фруктовой начинки, повидла, джема или заварного крема. Края лепешки со всех сторон поднять над начинкой и тщательно защипнуть, чтобы при жаренье начинка не выходила в жир; затем положить пончики на смазанный жиром противень для 20—30-минутной расстойки. Разогреть жир в кастрюле и после расстойки жарить пончики в кипящем жире, как описано в рецепте 251.

253. Треугольнички с маком

Для 10 треугольничков общей массой около 900 г: тесто (по рецепту 237) из 3 стаканов муки * начинка из мака (по рецептам 223, 224) * помада (по рецептам 84—109) из 4 ст. ложек сахарного песку.

Приготовить 10 кусочков теста круглой формы, раскатать их в круглые лепешки, положить на каждую лепешку порцию маковой начинки и защипнуть с трех сторон края лепешки над маком так, чтобы образовался треугольный пирожок с небольшим отверстием посередине. Положить треугольнички на смазанный маслом противень и после 30—40-минутной расстойки выпекать 15—20 мин при температуре 220—230°С; затем охладить и заглазировать теплой помадой.

Вместо глазировки можно обсыпать треугольнички сахарной пудрой.

254. Пирожки печеные с несладкими начинками

Для 10 пирожков массой по 70—80 г или 20 по 35—40 г: тесто (по рецепту 237) из 2 стаканов муки * фарш (по рецептам 195—217) * 1 яйцо для смазки.

Приготовляя тесто, положить в него в 2 раза меньше сахара и добавить немного больше, чем предусмотрено рецептом, воды или молока. Раскатать тесто в жгут и разрезать на равные кусочки.

Каждый кусочек подкатать в шарик, а через 5 мин маленькой скалкой раскатать шарики в круглые лепешки.

Посредине каждой лепешки положить начинку, соединить две противоположные стороны лепешки, придать пирожку форму лодочки (рис. 67).

Положить пирожки на смазанный жиром противень гладкой стороной вниз; после 20—25-минутной расстойки смазать яйцом и выпекать 10—15 мин при температуре 230—240°С.

Пирожкам можно придать также форму калачиков или саечек (рис. 68, 69, 70).

Хорошо выпекать пирожки в печке «чудо» (рис. 71).

255. Пирожки печеные с фруктовой начинкой

Для 10 пирожков массой по 70—80 г: тесто (по рецепту 237) из 2 стаканов муки * начинка фруктовая (по рецептам 221, 222) или 1 стакан повидла или джема * 1 яйцо для смазки.

Раскатать тесто в жгут и разрезать его на 10 равных кусков. Подкатать каждый кусок в шарик и через 5 мин раскатать его скалкой в круглую лепешку.

На середину лепешки положить ложкой густую сладкую начинку и придать пирожкам любую форму (см. рис. 67, 68, 69).

Положить пирожки на смазанный маслом противень и дать 20—25 мин на расстойку. Перед концом расстойки смазать пирожки яйцом и выпекать 10—15 мин при температуре 230—240°С.

256. Пирожки жареные с несладкими начинками

Для 10 пирожков по 70—80 г или 20 по 35—40 г: тесто (по рецепту 237) из 2 стаканов муки * начинка несладкая (по рецептам 195—217) * жир для жаренья.

Приготовляя тесто безопарным способом, положить в него половину нормы сахара и немного больше, чем полагается по рецепту, воды или молока, чтобы тесто стало более мягким. Раскатать тесто в жгут, разрезать его на кусочки, подкатать их в шарики и положить на посыпанный мукой стол. Через 5 мин небольшой скалкой раскатать шарики в круглые лепешки, положить начинку на половину лепешки, другой половиной накрыть начинку так, чтобы образовался пирожок в виде полумесяца (рис.72), и плотно прижать края. Поверхность теста освободить от приставшей муки, положить пирожки на обильно смазанный маслом противень, дать 20—30 мин на расстойку и жарить в кипящем жире, как описано в рецепте 251.

Если сырые пирожки во время расстойки приклеились к противню, то перед снятием их надо слегка подогреть низ противня.

257. Пирожки жареные с фруктовой начинкой

Для 10 пирожков массой по 70—80 г или 20 по 35—40 г: тесто (по рецепту 237) из 2 стаканов муки * начинка (по рецептам 221, 222) или 1 стакан густого повидла или джема * жир для жаренья.

Приготовляя тесто безопарным способом, добавить немного воды или молока, чтобы оно стало более мягким.

В остальном пирожки приготовляют так же, как описано в рецепте 256.

258. Пирожки жареные с мясом (беляши)

Для 10 пирожков массой по 70—80 г: тесто (по рецепту 237) из 2 стаканов муки без сахара * 300 г мяса (мякоти) говядины * 3 луковицы * ½ чайной ложки соли * перец * $^1/_4$ стакана воды * 200 г жира для жаренья.

Нарезать мясо на небольшие куски, добавить очищенный лук и пропустить через мясорубку; затем добавить соль, перец, воду, все хорошо перемешать и в сыром виде использовать для начинки.

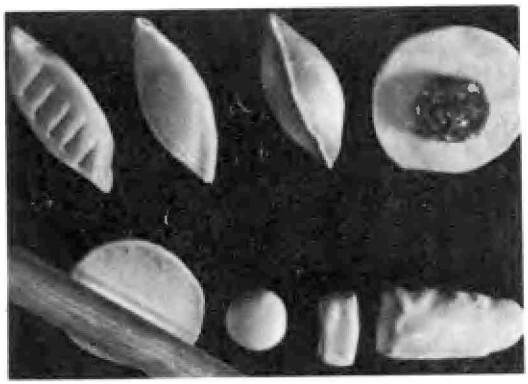


Рис. 67. Разделка пирожков в виде лодочки.

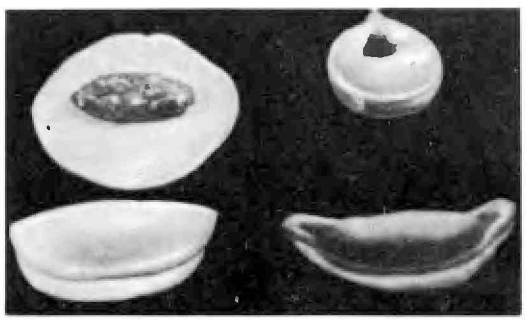
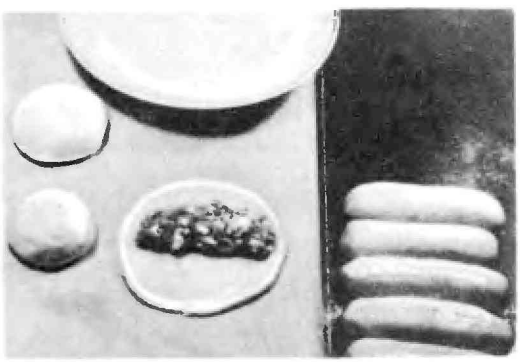


Рис. 68. Разделка пирожков в виде калачиков.

Рис. 69. Разделка пирожков в виде саечек, которые перед укладкой на противень обмакивают в растопленное масло.



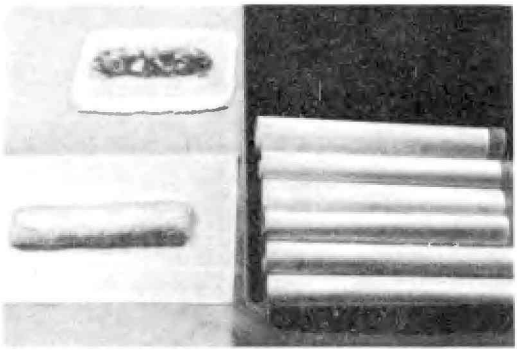
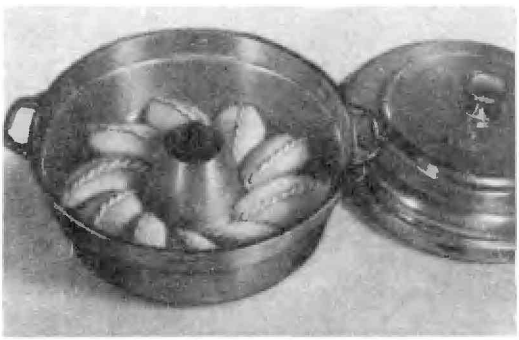
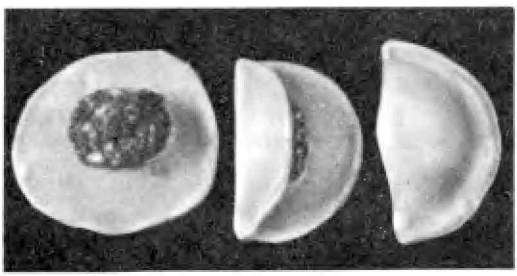
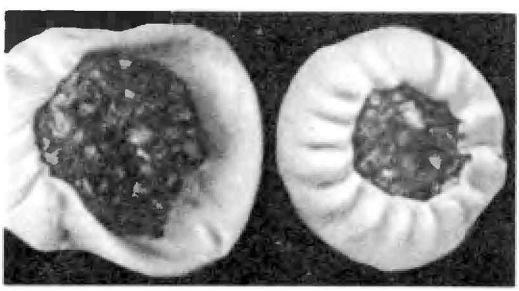


Рис. 70. Разделка пирожков с маслом, обернутых в бумагу.







Тесто приготовить безопарным способом нормальной или более густой консистенции, но без сахара. Раскатать из теста 10 круглых лепешек, положить на каждую из них приготовленный фарш и края лепешки защипнуть так, чтобы посредине пирожка часть фарша в виде кружочка осталась не покрытой тестом, как в ватрушках (рис.73).

После 20—30-минутной расстойки обжарить пирожки на сковороде в большом количестве жира, вначале открытой стороной, затем закрытой. Готовые беляши изображены на рис.74.

259. Пирожки с зеленью (по-узбекски)

Для 10 пирожков массой по 70—80 г: тесто (по рецепту 237) из 2 стаканов муки; начинка из 100 г лука зеленого * 1 головки лука репчатого * 100 г щавеля * 5 г молодой мяты * 5 г свежих листьев киндзы * $^1/_4$ чайной ложки красного молотого перца * соль по вкусу * 2 ст. ложки масла растительного; ½ стакана простокваши для смазки.

Зелень для начинки мелко изрубить и перемешать с остальными продуктами. Из теста сформовать треугольные пирожки, которые после небольшой расстойки смазать простоквашей, и выпекать в течение 10—15 мин при температуре 200—220°С. Пирожки можно выпекать в обычных духовых печах, или в печах «чудо», или в узбекских печах «тындыр», где их приклеивают защипанной стороной к стенкам тындыра.

260. Пирожки с мясом и гречневой кашей (по-татарски)

Для 10 пирожков массой по 100 г: тесто (по рецепту 237) из 3 стаканов муки; начинка из 1 стакана гречневой крупы * ½ стакана цельного молока * 1 головки лука * $^1/_4$ чайной ложки молотого перца * 200 г жирной баранины; ½ стакана бульона для заливки.

На сковороде обжарить гречневую крупу и варить вместе с молоком 5—8 мин. Добавить молотый перец, поджаренный лук, сырую бара-

Рис. 71. Пирожки в печке «чудо» перед выпечкой.

Рис. 72. Разделка пирожков в виде полумесяца.

Рис. 73. Разделка пирожков-беляшей.

ну, нарезанную мелкими кусочками, и посолить по вкусу. Из костей сварить крепкий бульон. Приготовить из теста лепешки, на середину каждой поместить начинку. Края лепешки защипать над начинкой складочками так, как показано на рис.75. Из остатка теста сформовать маленькие шарики величиной с голубиное яйцо. Шарики обмакивать в жир и выпекать после расстойки отдельно в течение 30—40 мин при температуре 200—220°С. После выпечки в отверстия складок залить бульон, а шарики положить над отверстиями.

261. Расстегаи

Для 10 расстегаев массой по 70—80 г: тесто (по рецепту 237) из 2 стаканов муки * начинка (по рецептам 195—217).

В тесто положить половину нормы сахара, предусмотренной рецептом, и влить немного больше воды или молока. Тесто раскатать в жгут и разрезать на 10 кусков. Каждый кусок подкатать в шарик, положить на стол, посыпанный мукой. Через 5 мин раскатать каждый шарик в лепешку, на середину лепешки положить мясной или рыбный фарш и защипнуть края лепешки с двух сторон так, чтобы посредине продолговатого пирожка остался просвет, через который видна начинка (рис. 76).

Перед заделкой теста можно положить на начинку кусочек рыбы, мяса или кружочек яйца.

По обоим концам просвета закрутить края лепешки в виде двух бугорков, чтобы при выпечке лепешка не разворачивалась.

Положить расстегаи на противень, смазанный маслом, дать 20—30 мин на расстойку и выпекать в течение 10—15 мин при 230—240°С.

262. Пирог вишневый

Для пирога массой около 1 кг: тесто (по рецепту 237) из 3 стаканов муки * ½ порции творожного фарша (по рецепту 218) * начинка вишневая из 500 г свежей вишни * 4 яичных желтка * 2 ст. ложки сахарного песку * ½ стакана молока * 1 ст. ложка муки.

Тесто раскатать в круглый или прямоугольный пласт. Вокруг пласта положить сделанный из теста жгут толщиной 2—3 см или загнуть края пласта вверх. Поверхность пирога покрыть творожным фаршем.

Удалить косточки из вишен, перемешать ягоды с остальными продуктами. Полученную вишневую массу положить на творожный слой. После полной расстойки выпекать пирог 30—40 мин при температуре 200—220°С.

Рис. 74. Готовые пирожки с мясом — беляши.

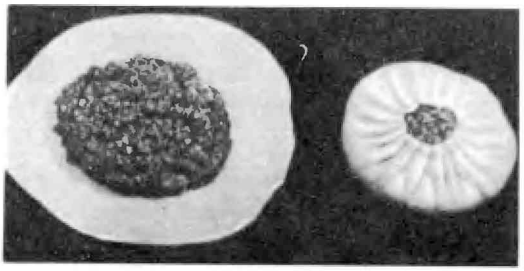


Рис. 75. Разделка пирожков с мясом и гречневой кашей (по-татарски).

Рис. 76. Разделка расстегаев.

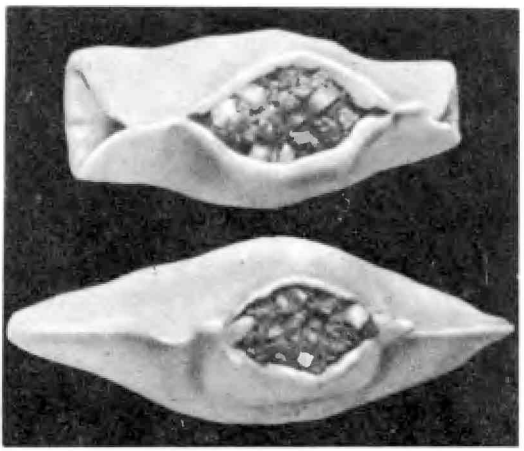


Рис. 77. Закрытый пирог с вареньем и штрейзелем.

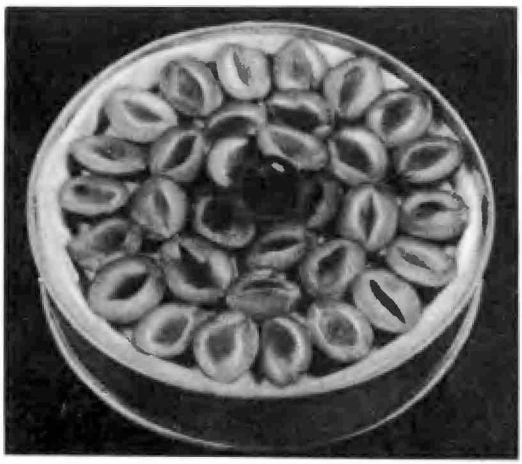
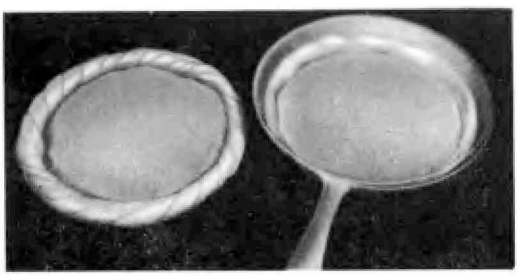


Рис. 78. Пирог открытый с фруктовой начинкой и сливами.

Рис. 79. Основа открытого пирога с фруктами.



263. Пирог двухслойный с яблоками и малиной

Для пирога массой около 1100 г: тесто (по рецепту 237) из 3 стаканов муки * 300 г яблок свежих * 300 г малины или клубники * 1 стакан сахарного песку * 1 яйцо для смазки.

Из ⅔ приготовленного теста раскатать пласт, положить его на смазанную маслом сковороду или противень. На пласт положить нарезанные на тонкие дольки яблоки, посыпать их сахаром. Из остального теста раскатать второй, более тонкий пласт и жгутик толщиной 15 мм. Второй пласт положить на яблоки и защипнуть края пластов.

Смазать пирог яйцом, наколоть кончиком ножа в нескольких местах и наложить жгутик теста на пирог в виде бортика. После 20—30-минутной расстойки выпекать пирог 25—30 мин при температуре 200—220°С.

На охлажденный пирог уложить малину или клубнику, обсыпать ягоды сахаром или облить желе, приготовленным из 2 ст. ложек сахара (рецепты 111,112).

264. Пирог закрытый с фруктовой начинкой

Для пирога массой около 900 г: тесто (по рецепту 237) из 2 стаканов муки * 1 стакан фруктового фарша (по рецептам 221, 222) * повидла или джема * штрейзель для посыпки из 3 ст. ложек муки (по рецепту 236).

Из ⅔ приготовленного теста раскатать пласт толщиной 10 мм, переложить его на смазанный маслом противень. На пласт равномерным слоем положить подогретый до 35°С фруктовый фарш; затем раскатать из остального теста другой пласт и накрыть им пирог. Легким защипыванием соединить края верхнего и нижнего пластов, поверхность посыпать штрейзелем. После 30—40-минутной расстойки выпекать пирог в течение 30—40 мин при температуре 210—220°С. Закрытый пирог с вареньем и штрейзелем изображен на рис. 77.

265. Пирог медовый

Для пирога массой около 900 г: тесто (по рецепту 237) из 2 стаканов муки; медовая начинка из ½ стакана меда * 100 г масла * ½ стакана орехов * 1 яйца; 1 яйцо для смазки.

Из готового теста раскатать круглую или прямоугольную лепешку, положить на сковороду или

противень, смазанный маслом. Края лепешки смазать яйцом и из того же теста сделать бортик, предотвращающий стекание меда из пирога на противень. Мед с маслом нагреть до жидкого состояния. Когда масса охладится до 25—30°С, добавить рубленых орехов и яйцо, предварительно перемешав их. Полученную начинку уложить равномерно на поверхность пирога. После 20—30-минутной расстойки выпекать пирог 25—35 мин при температуре 210—220°С.

266. Пирог открытый с фруктовой начинкой и сливами

Для пирога массой около 1200 г: тесто (по рецепту 237) из 3 стаканов муки * 300 г слив * фруктовый фарш (по рецептам 221, 222) или ½ стакана повидла * варенья или джема * 1 стакан сахара для посыпки.

Из теста раскатать пласт толщиной 10—15 мм и положить на противень или форму, смазанные маслом. Раскатать из теста жгутик немного толще карандаша и уложить его в виде бортика на края пласта, положить равномерный слой фруктового фарша, варенья, джема или повидла, а потом слой из половинок слив (рис.78). После полной расстойки посыпать сахарным песком и в течение 30 мин выпекать при температуре 210—220°С.

267. Пирог открытый со свежими или консервированными ягодами или фруктами

Для пирога массой около 1 кг: тесто сдобное (по рецепту 237) из 2 стаканов муки * 400 г ягод либо фруктов свежих или консервированных * 6—8 ст. ложек сахарного песку * желе (по рецептам 111, 112) из 2 ст. ложек сахарного песку * ½ яйца для смазки.

Раскатать тесто в пласт прямоугольной или круглой формы толщиной 10—15 мм, положить на смазанный маслом противень или сковороду. Края пласта смазать яйцом и положить на них раскатанный из теста жгутик, поверхность которого также смазать (рис.79).

Первый способ. Тесту после формовки дать 20—30-минутную расстойку и выпекать его 20—25 мин при температуре 210—220°С. После охлаждения выпеченную лепешку заполнить свежими или консервированными ягодами или фруктами, затем залить их желе (последнее необязательно).

Второй способ (только для свежих ягод и фруктов). Положить ягоды или фрукты на отформованное тесто, после расстойки посыпать их сахаром и выпекать пирог.

Во время выпечки положить в центре пирога дном кверху пустое глубокое блюдце, под ним соберется вытекающий из свежих ягод сок. По окончании выпечки снять блюдце и, наклоняя пирог в разные стороны, разлить сок равномерно по всем ягодам.

268. Пирог открытый с корицей

Для пирога массой около 1100 г: тесто (по рецепту 237) из 3 стаканов муки * 1 яйцо для смазки * ½ стакана сахарного песку для обсыпки * ½ чайной ложки корицы молотой для обсыпки * 5 ст. ложек масла растопленного.

Раскатать тесто в пласт толщиной 10—15 мм, положить его на смазанную маслом сковороду или противень, смазать поверхность яйцом и равномерно посыпать сахаром, перемешанным с корицей; затем на всей поверхности теста сделать пальцами ямочки и сбрызнуть растопленным, но не горячим маслом. После полной расстойки (приблизительно 20—30 мин) выпекать пирог 25—30 мин при температуре 200—210°С, желательно, чтобы температура под пирогом была выше, чем сверху, так как сахар от высокой температуры может побуреть. Готовый открытый пирог с корицей изображен на рис. 80.

269. Пирог полуоткрытый с фруктовой начинкой

Для пирога массой около 800 г: тесто (по рецепту 237) из 2 стаканов муки * фруктовый фарш (по рецептам 221, 222) либо 1 стакан повидла или джема * 1 яйцо для смазки.

Из ¾ приготовленного теста раскатать пласт толщиной 10—15 мм и положить на смазанный маслом противень. По краям пласта уложить тестовый жгутик в виде бортика, на пласт положить равномерный слой фруктового фарша. Из остального теста раскатать тонкие жгутики (полоски) и положить их в виде решетки на пирог, закрепив концы жгутиков на бортике. Смазать поверхность яйцом. После 30—40-минутной расстойки выпекать пирог в течение 25 мин при температуре 210—220°С.

На рис. 81 изображен круглый полуоткрытый пирог с вареньем, на рис. 82—прямоугольный полуоткрытый пирог с джемом.

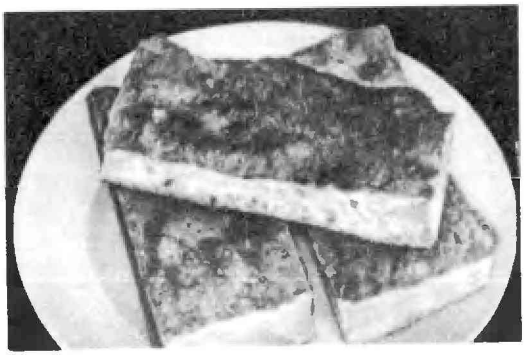


Рис. 80. Пирог открытый с корицей.

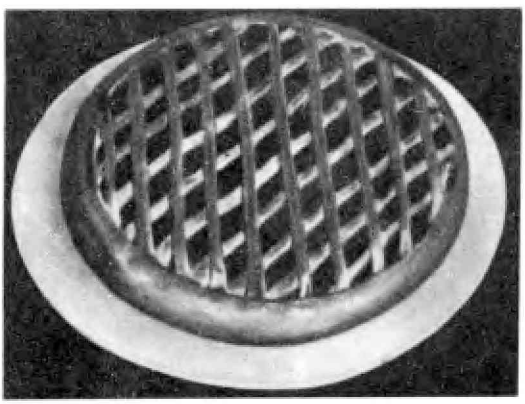
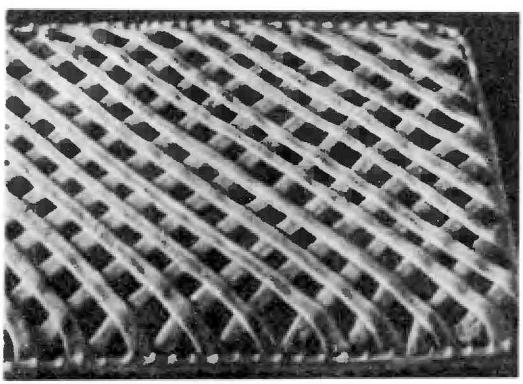


Рис. 81. Круглый полуоткрытый пирог с вареньем.

Рис. 82. Прямоугольный полуоткрытый пирог с джемом.



270. Пирог с брусникой и яблоками

Для пирога массой около 1 кг: тесто (по рецепту 237) из 2 стаканов муки * начинка из 300 г яблок и 1 стакана брусники * 1 стакан сахарного песку * $^1/_4$ чайной ложки корицы молотой * $^1/_8$ чайной ложки гвоздики молотой.

Из ¾ теста раскатать пласт толщиной 1 см и положить на смазанный маслом противень.

Гвоздику перебрать, промыть, залить кипятком и через час откинуть на дуршлаг. Яблоки очистить, удалить сердцевину, нашинковать их мелкими ломтиками, добавить все остальные продукты и варить, помешивая веселкой. Когда яблоки начнут развариваться, снять массу с огня и охладить до 35°С, после чего равномерно покрыть ею пласт теста. Из остального теста раскатать другой пласт и покрыть им начинку; после расстойки смазать маслом и выпекать в течение 20—25 мин при температуре 200—220°С.

271. Пирог с заварным кремом

Для пирога массой 1—1,2 кг: тесто (по рецепту 237) из 3 стаканов муки * 1 яйцо для смазки * крем заварной из 1 стакана молока (по рецептам 35,36) для украшения.

Из готового теста раскатать лепешку круглой, квадратной или прямоугольной формы толщиной 10 мм, положить ее на смазанный маслом противень. После небольшой расстойки смазать пирог яйцом и нанести из корнетика различные рисунки заварным кремом. После 20—30-минутной расстойки и выпечки в течение 20—30 мин при температуре 220—230°С получится пирог с красивым желтым рисунком из крема на коричневом фоне.

272. Пирог с заварным кремом и вареньем

Для пирога массой около 900 г: тесто (по рецепту 237) из 2 стаканов муки * 1 яйцо для смазки * $^3/_4$ стакана варенья * джема или повидла * крем заварной (по рецептам 35, 36) из ½ стакана молока.

Из готового теста раскатать лепешку круглой формы толщиной не более 10 мм и положить на смазанный маслом противень. Края лепешки загнуть вверх или раскатать из теста длинный жгут толщиной 2—3 см и положить на смазанные яйцом края лепешки, смазать яйцом и нанести на лепешку один спиральный рисунок из варенья, другой из крема (рис.83). После полной 20—30-минутной расстойки выпекать в течение 20—30 мин при температуре 200—220°С.

273. Пирог с маслом и сахаром

Для пирога массой около 1 кг: тесто (по рецепту 237) из 3 стаканов муки * 1 яйцо для смазки * $^3/_4$ стакана сахарного песку для посыпки * 50 г масла.

Из теста раскатать пласт толщиной 10—15 мм, положить на смазанный маслом противень или сковороду, смазать яйцом, равномерно посыпать сахарным песком, сделать пальцем на поверхности ямочки и положить в каждую маленький кусочек масла величиной с фасоль.

После 20—30-минутной расстойки выпекать в течение 30—40 мин при 200—220°С.

274. Пирог с миндальной начинкой

Для пирога массой около 900 г: тесто (по рецепту 237) из 2 стаканов муки * начинка из миндаля (по рецепту 225) * 1 яйцо для смазки * ½ стакана миндаля для обсыпки.

Готовое тесто разделить на две равные части и каждую половину раскатать в пласт толщиной 5 мм. Первый пласт положить на сковороду или противень, смазанный маслом, положить на пласт слой миндальной начинки, поверх начинки — второй такой же пласт теста, легкими нажимами соединить оба пласта по краям. Сделать кончиком ножа в пироге 6—7 проколов, смазать его яйцом и посыпать рубленым очищенным нежареным миндалем.

После 20—30-минутной расстойки выпекать пирог в течение 30—40 мин при температуре 200—220°С.

275. Пирог с орехами

Для пирога массой 600—700 г: тесто (по рецепту 237) из 2 стаканов муки * ½ стакана орехов в тесто и $^1/_4$ стакана для украшения * 1 яйцо для смазки * 1 ст. ложка сахарной пудры для посыпки.

Приготовляя тесто, добавить в конце замеса вместе с маслом ½ стакана очищенных, мелко нарубленных и поджаренных орехов. Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 10—15 мм, положить на смазанную маслом сковороду или противень, поверхность смазать яйцом и украсить очищенными сырыми половинками орехов (рис. 84).

После 20—30-минутной расстойки выпекать в течение 20—30 мин при температуре 200—220°С.

Поверхность выпеченного пирога посыпать сахарной пудрой.

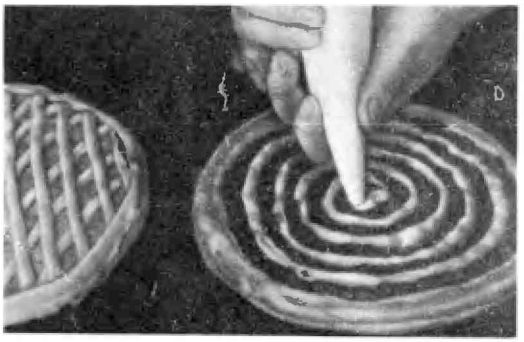


Рис. 83. Отделка перед выпечкой пирога с заварным кремом и пирога с заварным кремом и вареньем.

Рис. 84. Подготовленный к выпечке пирог орехами.

Рис. 85. Разделка пирога с капустой.

276. Пирог с ревенем

Для пирога массой около 1 кг или двух пирогов по 500 г: тесто (по рецепту 237) из 3 стаканов муки * 500 г ревеня (стеблей) * 1 стакан сахарного песку для посыпки * ½ чайной ложки корицы молотой * 1 яйцо для смазки.

Раскатать тесто в пласт толщиной 10—15 мм, положить его на смазанный маслом противень и смазать яйцом.

Насыпать мелко нарезанные ломтики ревеня на поверхность пласта, после 20—30-минутной расстойки обсыпать их сахарным песком, смешанным с корицей, и выпекать пирог при температуре 210—220°С в течение 20—25 мин.

277. Пирог с соленым фаршем

Для пирога массой около 700 г: тесто (по рецепту 237) из 2 стаканов муки без сахара * фарш (по рецептам 195—217) * 1 яйцо для смазки.

Приготовить тесто без сахара. Из ⅔ теста раскатать пласт толщиной 5—7 мм. Положить пласт на противень, сковороду, сотейник или плоскую форму, смазанную маслом. На поверхность теста положить равномерным слоем фарш, а поверх него — пласт из остального теста, который для лучшего пропекания должен быть тоньше, чем нижний пласт. Края верхнего и нижнего пластов вокруг начинки плотно защипнуть, а поверхность пирога смазать яйцом. Можно сделать украшения из теста. После 20—30-минутной расстойки еще раз смазать яйцом и выпекать в течение 30—40 мин при температуре 200—220°С. Можно также выстлать сковороду пластом теста, затем наполнить фаршем, края пласта загнуть и полностью накрыть фарш. Образовавшиеся при этом излишки теста срезать ножом (рис. 85).

Пирог перевернуть со сковороды на противень, украсить поверхность его и после расстойки выпекать при температуре 200—220°С. Такой пирог будет круглым (рис.86).

278. Пирог с творогом

Для пирога массой около 1100 г: тесто (по рецепту 237) из 2 стаканов муки * двойная порция начинки из творога или сырковой массы (по рецептам 218, 219) * ½ стакана изюма * 1 яйцо для смазки.

Пироги выпекать круглыми по 500—600 г в виде ватрушек или прямоугольными. Раскатать пласт теста толщиной 10 мм и положить на смазанный маслом противень или сковороду. На поверхность пласта положить творожную начинку, разровнять ее ножом. Если изделие выпекается на противне в виде ватрушки, то на смазанные яйцом края круглого пласта теста надо предварительно положить жгутик из теста для создания бортика. Поверхность творога смазать яйцом, украсить изюмом и после 25—30-минутной расстойки выпекать пирог в течение 30—40 мин при температуре 200—220°С.

На поверхности пирога можно также уложить палочки теста в виде сетки, использовав для этого ¼ общего количества теста (рис.87).

Пироги с творогом приготовляют и иначе: раскатывают пласт из сладкого дрожжевого теста толщиной 15 мм; кладут на противень, а сверху после смазки яйцом отсаживают из корнетика широкими полосками творожную массу.

279. Пирог с черемухой (сибирский)

Для пирога массой около 1 кг: тесто (по рецепту 237) из 2 стаканов муки * 2 стакана черемухи молотой * 1 стакан сахарного песку * 1 стакан воды.

Молотую черемуху залить горячей водой, через час, когда вся вода впитается, добавить сахар. Этой смесью наполнить пирог, положить на смазанный маслом противень и выпекать в течение 20—25 мин при температуре 200—220°С.

280. Пирог с черникой

Для пирога массой около 800 г: тесто (по рецепту 237) из 2 стаканов муки; начинка из 2 стаканов черники * ¾ стакана сахарного песку * 1 ст. ложки крахмала; 1 яйцо для смазки.

Из ¾ теста раскатать пласт толщиной 1,5 см, положить на смазанный маслом противень, края теста смазать яйцом. Из оставшейся части теста сформовать бортик и выпекать лепешку в течение 10—15 мин при температуре 200—220°С почти до готовности. Затем по всей поверхности насыпать перебранную и промытую чернику в смеси с сахаром и крахмалом. Из остатка теста раскатать очень тонкий пласт, накрыть им пирог, поверхность смазать яйцом и допекать изделие до готовности.

281. Пирог с щавелем

Для пирога массой около 900 г: тесто (по рецепту 237) из 2 стаканов муки; начинка из 300 г щавеля * 1 чайной ложки крахмала * ½ стакана сахарного песку * ¼ чайной ложки корицы; 1 яйцо для смазки.

¾ теста раскатать в пласт толщиной 1—1,5 см, положить на смазанный маслом противень. Щавель после переборки и мытья мелко нарубить и

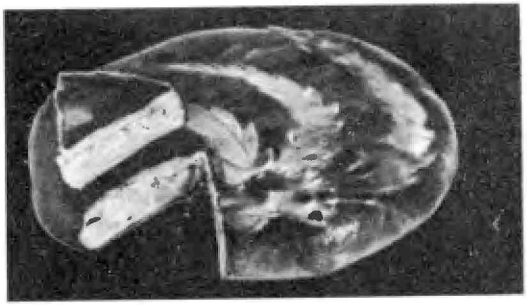


Рис. 86. Готовый круглый пирог с капустой.

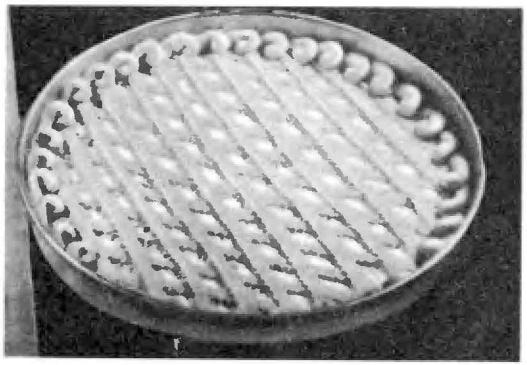
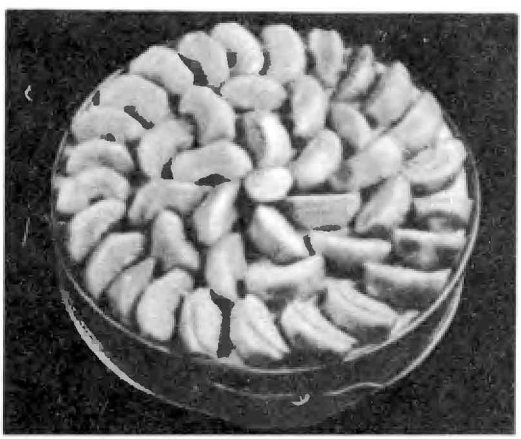


Рис. 87. Пирог с творогом.

Рис. 88. Пирог с яблоками.



перемешать с сахаром, корицей и крахмалом. Смесь равномерно разложить на раскатанном тесте. Из остатка теста раскатать другой пласт, которым покрыть начинку и защипать бока пирога. После смазки яйцом пирог выпекать 30—45 мин при температуре 180—200°С.

282. Пирог с яблоками и штрейзелем

Для пирога массой около 1 кг: тесто (по рецепту 237) из 2 стаканов муки * 500 г яблок свежих * штрейзель (по рецепту 236) из 4 ст. ложек муки.

Раскатать из теста пласт толщиной 15 мм, положить его на сковороду или противень. Из того же теста раскатать жгутик, положить по краям пирога, предварительно смазав их яйцом. Нарезанные на кружочки или дольки яблоки разложить равномерно по всей площади пирога (рис. 88).

Дать 20—30 мин на расстойку, затем обсыпать пирог штрейзелем и выпекать 20—25 мин при температуре 210—220°С.

283. Пирог, выпекаемый в печке «чудо»

Для пирога массой около 600 г: тесто сдобное (по рецепту 237) из 2 стаканов муки * 1 ст. ложка сахарной пудры или помада (по рецепту 84).

Готовому тесту придать форму шара, затем прижать его, рукой или пестиком сделать посредине углубление и растянуть тесто так, чтобы образовалось отверстие. Положить тесто в печку «чудо»; при этом оно должно занимать не больше половины объема формы (рис.89). Расстойка длится 20—30 мин.

Выпекать надо так, как описано на стр. 8. После выпечки пирог можно посыпать сахарной пудрой или заглазировать помадой.

284. Пирог фигурный с вареньем

Для пирога массой около 1 кг: тесто (по рецепту 237) из 2 стаканов муки * ½ стакана яблочного варенья * ½ стакана клубничного варенья * помада (по рецептам 84—109) из 4 ст. ложек сахарного песку * 1 яйцо для смазки.

Раскатать из части готового теста пласт толщиной 0,5 см, вырезать из него металлическими формочками звезду, кольца с зубчатыми краями и кружочки, а тесторезкой — полосы для краев пи-

рога; затем из основной массы теста раскатать пласт прямоугольной формы (потолще), положить на противень, смазанный маслом, смазать его яйцом и наложить вырезанные фигуры (рис. 90), также смазанные яйцом или маслом. После 20—30-минутной расстойки выпекать пирог в течение 25—30 мин при температуре 200—220°С.

Когда пирог остынет, заглазировать поверхность фигур помадой и распределить между ними на пироге варенье двух разных сортов.

285. Пирог со штрейзелем

Для пирога массой около 1 кг: тесто (по рецепту 237) из 2 стаканов муки * штрейзель (по рецепту 236) из 4 ст. ложек муки * 1 яйцо для смазки.

Раскатать тесто в пласт толщиной 10 мм, положить на смазанный жиром противень, смазать поверхность теста яйцом. Обсыпать ровным слоем поверхность пласта штрейзелем (рис.91) и после 20—30-минутной расстойки выпекать 25—30 мин при температуре 230—240°С.

Перед обсыпкой штрейзелем можно положить на пласт теста вырезанные из целлулоида или картона разнообразные шаблоны. После обсыпки шаблоны снять, на пироге получится плоскостное изображение фигурок.

286. Пахлава сдобная

Для пахлавы массой около 1 кг: тесто из 2 стаканов муки * 10 г дрожжей * $^1/_4$ стакана молока или воды * 1 яйцо * 4 ст. ложек масла топленого * начинка из 1 стакана орехов (ядра) и 1 стакана сахарного песку * 3 плода кардамона * 3 ст. ложки масла сливочного для заливки * 3 ст. ложки меда для заливки

Развести дрожжи в теплом молоке (или воде) всыпать 1 стакан муки и замесить опару. Поставить опару на 2 ч в теплое место для брожения, затем добавить в нее остальную муку, яйцо, масло и замесить крутое тесто. Оставить тесто на 1 ч для брожения, затем разделить его на три равные части и раскатать их в три пласта одинаковой ширины.

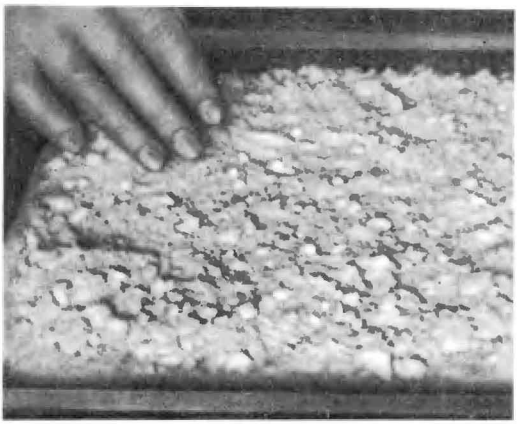
Обжарить орехи, удалить оболочку, мелко нарубить орехи или пропустить через мясорубку, добавить сахар и растертый кардамон и перемешать.

На смазанный маслом противень положить первый пласт теста так, чтобы края его закрывали края противня; затем положить на этот пласт половину приготовленной начинки и выровнять ножом, потом второй пласт теста и поверх него

Рис. 89. Первоначальный объем теста для пирога в печке «чудо».

Рис. 90. Пирог фигурный перед посадкой в печь.

Рис. 91. Пирог со штрейзелем перед выпечкой.



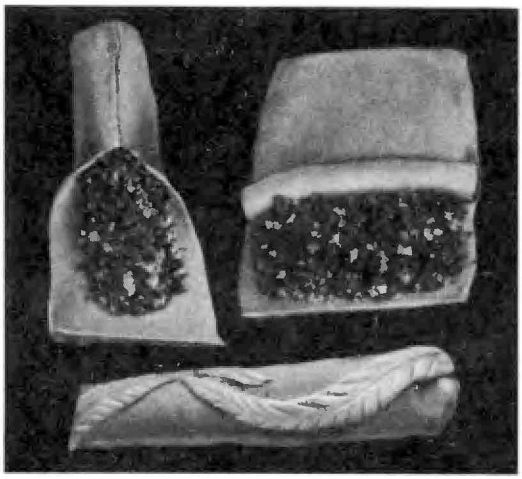


Рис. 92. Разновидности кулебяки.

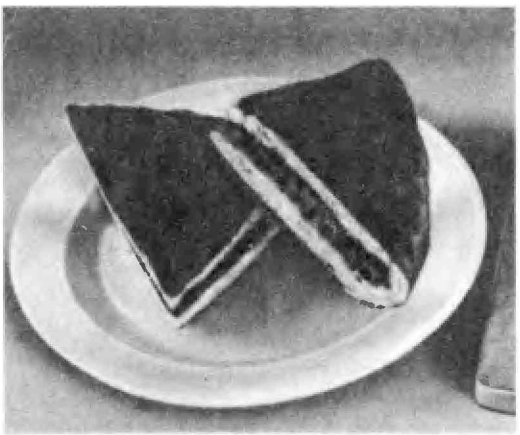


Рис. 93. Готовая кулебяка.

второй слой начинки, наконец, положить третий пласт теста и защипнуть края пахлавы.

Через 30 мин смазать пахлаву яичным желтком, разрезать, не снимая с противня, на ромбовидные кусочки.

Выпекать в течение 10—15 мин при температуре 180—200°С.

В места разреза налить ложкой немного растопленного масла и продолжать выпекать еще 25—30 мин.

Готовую пахлаву залить по местам разреза разогретым медом.

287. Рыбники (по-карельски)

Для 10 рыбников массой по 65 г: тесто (по рецепту 237) из 2 стаканов муки без сахара * 200 г свежего рыбного филе (без кожи и костей) * 1 яйцо для смазки * 1 головка лука * 2 ст. ложки масла растительного * соль по вкусу * $^1/_4$ чайной ложки перца молотого.

Из теста сформовать 20 шариков, раскатать их в плоские круглые лепешки. Края лепешек смазать яйцом, посредине каждой положить нарезанное тонкими ломтиками филе свежей рыбы (трески, форели, сига или свежей сельди), посыпать мелко нарезанным луком, солью, перцем, накрыть второй лепешкой и прижать. После расстойки приблизительно 20—30 мин выпекать в течение 30—40 мин при 170—190°С.

288. Кулебяка

Для кулебяки массой около 1100 г: тесто (по рецепту 237) из 2 стаканов муки * двойная порция фарша (по рецептам 195—217) * 1 яйцо для смазки.

Для приготовления теста взять половину нормы сахара и немного больше, чем предусмотрено рецептом, воды. Раскатать из теста пласт толщиной 6—8 мм, разрезать его на полоски по длине противня шириной 13—14 см. Вдоль полоски посредине положить начинку, затем оба края полоски соединить над начинкой и положить полоски на противень гладкой стороной вверх. Поверхность кулебяки смазать яйцом.

Можно сделать кулебяку и прямоугольной формы (рис. 92). Дать 20—30 мин на расстойку, еще раз смазать кулебяку яйцом, вилкой сделать в нескольких местах проколы на поверхности и выпекать в течение 30—40 мин при температуре 190—210°С.

289. Ячменный рагоулис (по-литовски)

Для рагоулиса массой около 700 г: 3 стакана муки ячменной * 1 ст. ложка сахарного песку * 1 стакан молока * 15 г дрожжей * $^1/_4$ чайной ложки соли * 10 г шпика.

В подогретом до 35°С молоке растворить дрожжи, всыпать песок, соль, муку и перемешать все. Через 2 ч обмять тесто, положить в смазанную маслом форму или на противень (можно сформовать тесто в виде батона). Дать 15—20 мин на расстойку и затем выпекать в течение 40—50 мин при температуре 200—220°С. После выпечки протереть рагоулис шпиком. К столу рагоулис подать горячим.

ИЗДЕЛИЯ ИЗ СДОБНОГО ДРОЖЖЕВОГО ОПАРНОГО ТЕСТА

Из этого теста, приготовляемого опарным способом, выпекают изделия с большим количеством сдобы (масло, сахар, яйца) — различные плюшки, рулеты, крендели, штоли, пироги, лепешки, бабы, халы, куличи, печенье, сухарики и т. д. Для улучшения вкуса и аромата сладкого дрожжевого теста можно добавить ароматические вещества (натертую цедру апельсина или лимона, ванильный сахар, плоды мелко растертого кардамона и др.).

290. Приготовление дрожжевого теста опарным способом

Рецептура дрожжевого опарного теста

Продукты	Количество			
Мука пшеничная, стаканы	1	2	3	4
Сахарный песок, ст. ложки	1—2	2—4	3—6	4—8
Масло или маргарин, ст. ложки	1—2	2—4	3—6	4—8
Яйца, шт.	½—2	1—4	1—6	2—8
Дрожжи, г	5	10	15	20
Соль, чайные ложки	⅛	¼	⅓	½
Вода или молоко, стаканы	⅛	¼	⅓	½
Выход выпеченных изделий, г	300	600	900	1200

При этом способе сначала замешивают ложкой жидкую болтушку, называемую опарой. На замес берут всю норму теплой жидкости и дрожжей и половину нормы муки (по рецептуре).

Опара должна бродить при температуре 28—30°С в течение 3—3,5 ч до максимального подъема. Во время брожения на поверхности опары появляются лопающиеся пузырьки с углекислым газом. Как только опара начнет оседать (рис.94), можно начинать замешивать тесто.

В опару добавляют все остальные подогретые продукты (яйца в смеси с солью, сахар, ароматические вещества), постепенно всыпают оставшуюся муку и замешивают в течение 5—8 мин до получения однородной массы. В конце замеса добавляют масло, разогретое до консистенции густой сметаны; затем накрывают кастрюлю крышкой и ставят в теплое место для дальнейшего брожения. Когда тесто достигнет максимального подъема, что произойдет примерно через час, делают обминку теста и выкладывают его на стол, посыпанный мукой.

Продолжительность брожения опары и теста можно регулировать изменением температурных условий во время брожения, помещая кастрюлю в более теплое или прохладное место.

291. Плюшки

Для 10 плюшек общей массой 600—700 г: тесто сдобное (по рецепту 290) из 2 стаканов муки * 3 ст. ложки растопленного масла * 1 ст. ложка сахарного песку * 1 яйцо для смазки * орехи мелко нарубленные или штрейзель (по рецепту 236).

Из теста раскатать пласт толщиной 5 мм и шириной 20 см. Поверхность пласта смазать сливочным маслом, растопленным до консис-

тенции густой сметаны, и посыпать сахарным песком.

Свернуть пласт в плотный рулет и разрезать его на десять одинаковых кусков. Положить каждый кусок плашмя на смазанный противень, прижать, сделать ножом надрезы и придать кускам разную форму (рис.95). В конце расстойки продолжительностью 40—50 мин смазать поверхность плюшек яйцом, посыпать орехами или штрейзелем и выпекать 10—12 мин при температуре 240—250°С.

292. Плюшки с маком

Для 10 плюшек общей массой около 800 г: тесто сдобное (по рецепту 290) из 2 стаканов муки * начинка из мака (по рецептам 223, 224) * 1 чайная ложка сахарной пудры для обсыпки.

Тесто раскатать в пласт толщиной 4—5 мм и шириной 25—30 см. Поверхность пласта покрыть равномерно начинкой из мака, затем свернуть пласт в рулет и разрезать на ровные куски. Поперек каждого кусочка надавить сверху палочкой, благодаря чему с обеих сторон будет выдавливаться слой теста с маком (рис.96). Положить плюшки на противень, смазанный маслом, и после полной 40—50-минутной расстойки выпекать в течение 15—20 мин при температуре 220—230°С. После выпечки посыпать плюшки сахарной пудрой.

293. Венок-плюшка

Для венка массой 800—900 г: тесто сдобное (по рецепту 290) из 2 стаканов муки * 4 ст. ложки растопленного масла * 3 ст. ложки сахарного песку * помада (по рецептам 84—109) из 4 ст. ложек сахара или мармелад (по рецепту 119).

Приготовляя тесто, прибавить ложку муки, чтобы оно было покруче. Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 2—3 мм, шириной 30—40 см и длиной 45—50 см. Смазать поверхность пласта маслом, растопленным до консистенции сметаны, посыпать сахаром и завернуть пласт в плотный рулет.

Разрезать рулет длинным острым ножом вдоль на две половинки и обе половинки переплести так, чтобы разрез находился наверху и масло не вытекало из венка при выпечке (см. рис. 95). Полученную плетенку согнуть в венок и после 30-минутной расстойки выпекать 30—35 мин при температуре 220°С.

После выпечки заглазировать поверхность помадой или мармеладом.

294. Изюмные спиралики глазированные

Для 10 спиральков массой около 1 кг: тесто сдобное (по рецепту 290) из 2 стаканов муки * 1 стакан изюма * 1/4 стакана сахарного песку для обсыпки изюма * помада для глазировки (по рецептам 84—109) из 4 ст. ложек сахарного песку.

Приготовить из теста, изюма и сахара рулет, как описано в предыдущем рецепте, и нарезать его на ломтики толщиной 20—30 мм. Ломтики положить на смазанный маслом противень. Чтобы они при расстойке и выпечке не развернулись, свободный конец спирали (ломтика) подложить под спираль на противне. После 30—40-минутной расстойки выпекать 15—20 мин при температуре 210—230°С, затем охладить и заглазировать помадой.

Изюмные спиралики можно выпекать в форме или на сковороде (рис.97).

295. Рулет с изюмом

Для рулета массой около 1100 г: тесто сдобное (по рецепту 290) из 2 стаканов муки * 2 стакана изюма * 100 г масла * ½ стакана сахарного песку для посыпки изюма * 1 яйцо для смазки * 1 ст. ложка сахарной пудры для обсыпки.

Тесто раскатать в пласт толщиной 4—5 мм и шириной 40 см. Поверхность пласта смазать яйцом, равномерно насыпать на нее изюм, который затем обсыпать сахаром. Свернуть пласт в рулет (рис.98), положить его швом вниз на смазанный маслом противень и немного прижать. После полной расстойки (примерно 30—40 мин) смазать поверхность рулета маслом, сделать проколы во многих местах деревянной палочкой и выпекать 25—30 мин при температуре 200—220°С. После выпечки слегка смазать поверхность изделия маслом и посыпать сахарной пудрой.

Для лучшего вкуса рулета можно добавить к изюму стакан жареных чищеных орехов или нарезанные кубиками цукаты из апельсинных корок (рецепт 131).

296. Рулет с корицей

Для рулета массой около 900 г: тесто сдобное (по рецепту 290) из 2 стаканов муки * 1 яйцо для смазки * 3 ст. ложки масла растопленного * ½ стакана сахарного песку * ½ чайной ложки корицы молотой * ½ стакана мелко нарубленного миндаля для обсыпки.

Тесто раскатать в пласт толщиной 5 мм и шириной 40 см. Поверхность пласта смазать

Рис. 94. Готовая опара перед замесом теста.

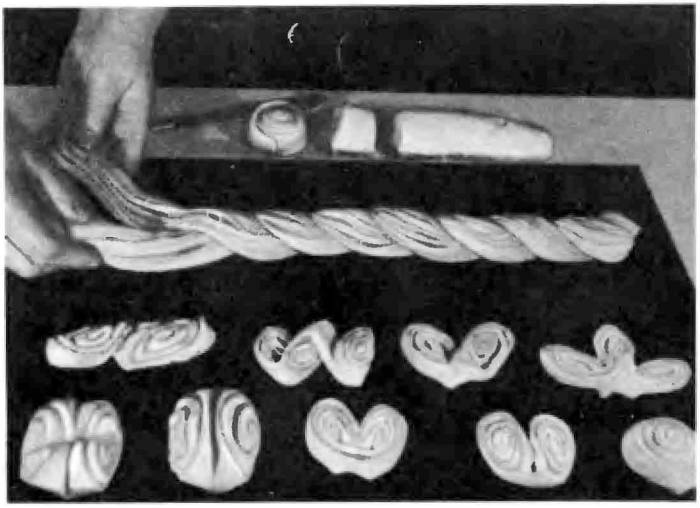


Рис. 95. Разделка плюшек и плетение венка-плюшки.

Рис. 96. Изготовление плюшек с маком.

растопленным, но не горячим маслом и посыпать сахарным песком, смешанным с корицей. Пласт свернуть в рулет и положить на смазанный маслом противень швом вниз. После полной расстойки (30—40 мин) смазать поверхность рулета яйцом, наколоть в нескольких местах деревянной палочкой, обсыпать миндалем и выпекать 25—30 мин при температуре 200—220°С.

297. Рулет с маком

Для рулета массой около 900 г: тесто сдобное (по рецепту 290) из 2 стаканов муки * начинка из мака (по рецептам 223, 224) * 3 ст. ложки растопленного масла * 1 яйцо для смазки.

Из теста раскатать пласт шириной 40 см и толщиной 5 мм. Смазать пласт растопленным, но не горячим сливочным маслом и положить на него ровный слой начинки из мака. Свернуть пласт в рулет и уложить его швом вниз на противень, смазанный маслом. После 30—40-минутной расстойки смазать поверхность яйцом, наколоть во многих местах смоченной в яйце деревянной палочкой и выпекать 25—30 мин при температуре 200—220°С.

298. Рулет с орехами

Для рулета массой около 900 г: тесто сдобное (по рецепту 290) из 2 стаканов муки * 2 ст. ложки растопленного масла * начинка из миндаля (по рецепту 225) * 1 яйцо для смазки * $^1/_4$ стакана миндаля или орехов для обсыпки.

Тесто раскатать в пласт толщиной 5 мм, шириной 30 см. Поверхность пласта смазать маслом, растопленным до консистенции сметаны, равномерно покрыть пласт миндальной (ореховой) начинкой, затем свернуть его в рулет. Поместить рулет на смазанный маслом противень швом вниз. После 30—40-минутной расстойки смазать поверхность яйцом и обсыпать сырыми рублеными орехами, выпекать 25—30 мин при температуре 200—220°С.

299. Детские фигурные изделия

Для 10 изделий массой по 50—60 г: тесто сдобное (по рецепту 290) из 2 стаканов муки * 1 яйцо для смазки * 1 ст. ложка изюма * ½ ст. ложки мака * ½ ст. ложки миндаля.

В тесто добавить 1 ст. ложку муки, чтобы оно получилось более крутым, а фигуры (рис.99) более рельефными.

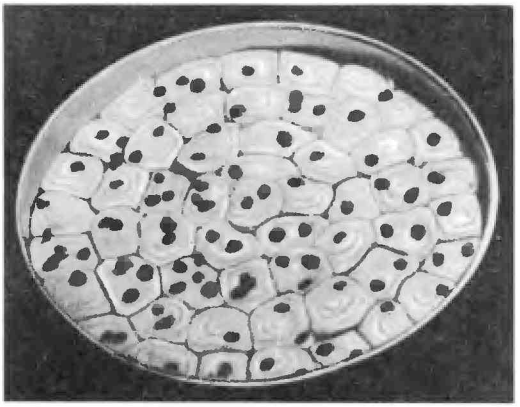


Рис. 97. Изюмные спиралики.

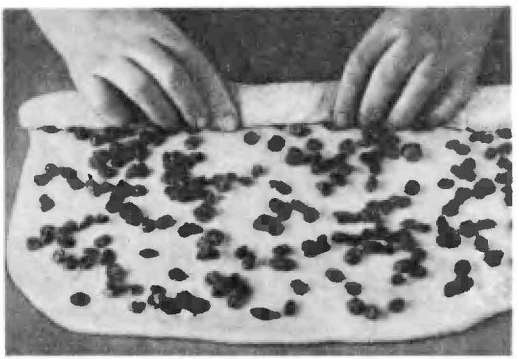
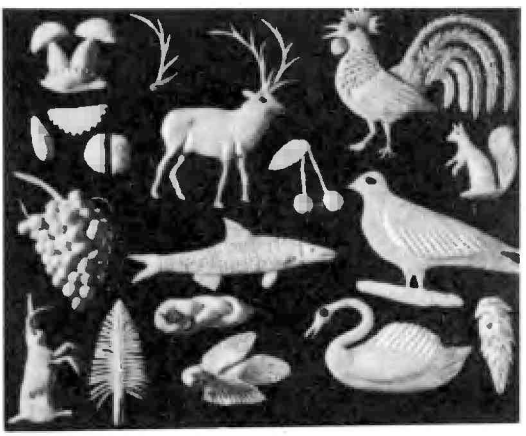


Рис. 98. Свертывание рулета с изюмом.

Рис. 99. Детские фигурные изделия из теста.



Раскатать пласт теста толщиной 10—15 мм и вырубить из него специальными жестяными выемками или вылепить руками фигурки животных, рыб, смазать их яйцом, отделать изюмом, маком, миндалем. После расстойки (60—70 мин) выпекать 10—15 мин при температуре 240—250°С.

300. Печенье Крамболь

Для печенья общей массой около 500 г: тесто сдобное (по рецепту 290) из 2 стаканов муки * ½ стакана сахарного песку * ½ стакана воды * $^1/_4$ чайной ложки соли * 15 г дрожжей * 1 г ванильного сахара.

Из половины нормы муки, дрожжей и ½ стакана воды приготовить теплую (35°С) опару, через 2 ч добавить все остальные продукты и замесить густое тесто. Через час из теста сформовать разные мелкие фигурки (рис.100), которые положить на смазанный маслом противень. После расстойки смазать яйцом, посыпать сахаром, маком, рублеными орехами и выпекать 8—10 мин при температуре 230—250°С.

301. Назук с шафраном (по-армянски)

Для 10 назуков по 80 г: тесто сдобное (по рецепту 290) из 3 стаканов муки * ½ стакана сахарного песку * ½ стакана свежего молока * 100 г сливочного масла * $^1/_8$ чайной ложки ванильного сахара * $^1/_4$ чайной ложки соли * 3 яйца * 30 г дрожжей * 0,05 г шафрана * $^1/_8$ чайной ложки молотой корицы * 1 яйцо для смазки.

В тесто при замесе добавить шафран. Из теста сформовать булочки, раскатать их в круглые или овальные лепешки толщиной 1 см, края защипать зубчиками, положить лепешки на смазанный маслом противень (рис.101). Сма-

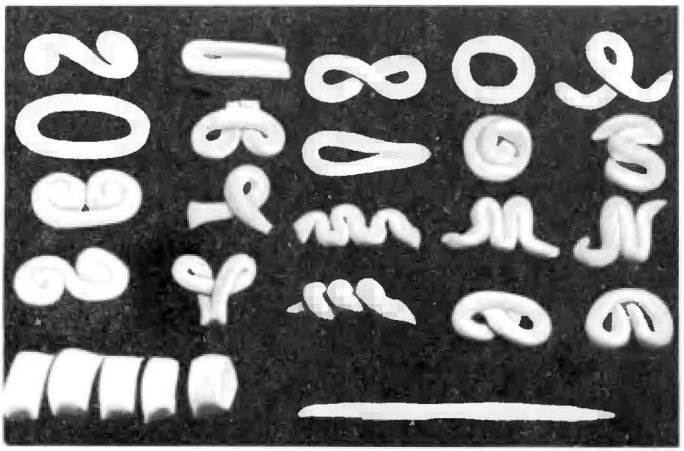


Рис. 100. Печенье Крамболь.

Рис. 101. Назук с шафраном.

зать яйцом (лучше желтком), проколоть в нескольких местах вилкой. После расстойки выпекать 20—25 мин при температуре 200—230°С.

302. Плетенки Пилита (по-таджикски)

Для 10 плетенок массой по 50 г: тесто (по рецепту 290) из 2 стаканов муки * жир для жаренья (по рецепту 251) * 1 ст. ложка сахарной пудры для посыпки.

Тесто разрезать на 20 равных кусочков. Каждый кусочек раскатать в длинный жгутик длиной 60—70 см, затем брать по два жгутика и концы их переплетать между собой (рис.102). После расстойки обжарить плетенки в жире, охладить и посыпать сахарной пудрой.

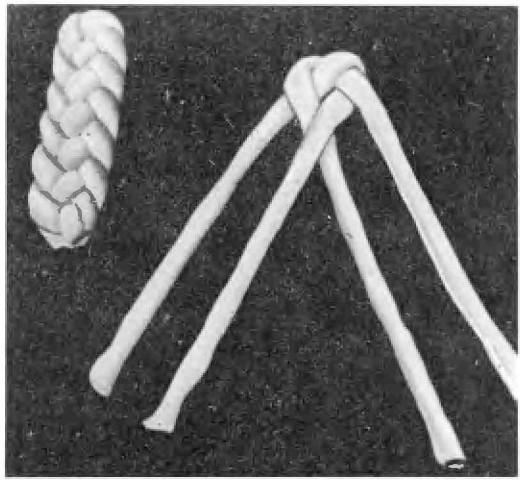


Рис. 102. Приготовление плетенки Пилита.

303. Сухарики

Приготовить сдобное тесто по рецепту 290. Готовое тесто раскатать в жгут, разрезать его на мелкие куски (рис.103) и каждый кусок раскатать в жгутик длиной 6—8 см. Уложить тестовые жгутики рядами на противень, смазанный маслом, обеими руками слегка прижать их края, после полной расстойки смазать яйцом и 15—20 мин выпекать при температуре 230—250°С. Выпеченные ряды из жгутиков выдержать при комнатной температуре не менее 24 ч, чтобы при резке на ломтики они не крошились и имели красивый внешний вид. После такой выдержки нарезать ряды на косые ломтики, положить их на сухой лист и сушить 15—20 мин при температуре 180—200°С.

Сухари можно приготовить и из нарезанного на ломтики раскатанного тестового батона. После выпечки охладить ломтики, положить их плашмя на лист и высушить в течение 15—30 мин при температуре 180—200°С.

Из выпеченных ломтиков можно приготовить сухари, обсыпанные сахаром. Для этого надо обмакнуть ломтик одной стороной в яично-молочную смесь (на одно яйцо ½ стакана молока), через 2—3 мин погрузить в сахарный песок, положить ломтики на лист обсыпанной стороной вверх и высушить их в течение 30—35 мин при температуре 150—180°С.

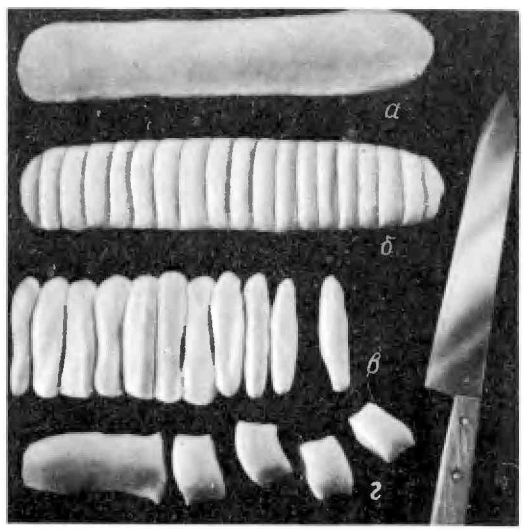


Рис. 103. Тесто, сформованное для сухариков: *а* — сухарный батон гладкий; *б* — сухарный батон, надавленный спинкой ножа; *в* — батон из отдельных пальчиков из теста; *г* — нарезка теста для сухарных пальчиков.

304. Сдобный крендель

Для креиделя массой около 1200 г: тесто сдобное (по рецепту 290) из 4 стаканов муки * 3 толченых плода кардамона для теста * ½ стакана орехов для обсыпки * 1 ст. ложка сахарной пудры * 1 яйцо для смазки.

Готовое тесто положить на посыпанный мукой стол и со всех сторон подобрать таким образом, чтобы получилась форма шара. Раскатать тесто в жгут с утолщенной серединой и заостренными концами (длина жгута может быть

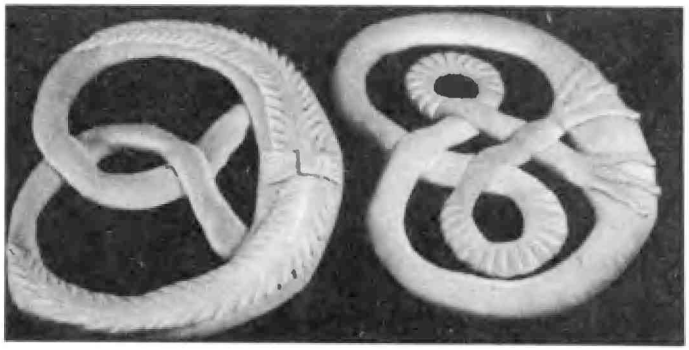


Рис. 104. Сдобные крендели перед выпечкой.

в зависимости от величины кренделя от 70 до 100 см).

Часть теста можно отделить на украшение кренделя тестовым листом, надрезанным в елочку. Подготовленный жгут перенести на смазанный жиром железный лист и сформовать в крендель (рис.104).

Крендель можно также сплести из трех тестовых жгутов (рис.105).

По желанию в тесто можно добавить 1 г шафрана, 1 стакан изюма и 1 стакан цукатов.

После полной расстойки (30—40 мин) смазать крендель яйцом, посыпать рублеными нежареными орехами или штрейзелем (рецепт 236), выпекать 25—30 мин при температуре 210—220°С.

Поверхность выпеченного кренделя посыпать сахарной пудрой или заглазировать ароматизированной помадой (рецепты 84—109) и посыпать жареными рублеными орехами. На стол крендель следует подавать целиком на большом блюде или подносе, а перед употреблением нарезать его на куски.

305. Изюмные штоли

Для 2—3 штолей общей массой около 1 кг: тесто сдобное (по рецепту 290) из 2 стаканов муки * 2 стакана изюма для теста * цукаты из арбузной корки (по рецепту 132) * цукаты из апельсинной или лимонной корки (по рецептам 131, 163) * цедра от 1 апельсина или лимона (стр. 49 и 55) * 3 плода кардамона * $^1/_4$ шт. мускатного ореха * 1 яйцо для смазки * штрейзель (по рецепту 236) из 2 ст. ложек муки или ½ стакана миндаля или арахиса.

Изюм перебрать и промыть в теплой воде, цукаты нарезать на мелкие кубики, кардамон и мускатный орех растереть в порошок и все это вместе с цедрой добавить в тесто в конце замеса. Готовое тесто подкатать в 2—3 (по числу штолей) шара, которые разделать на батоны длиной 20—25 см. Каждый батон раскатать деревянной скалкой в пласт таким образом, чтобы ближний и дальний края пласта были толще, а середина тоньше. Наложить ближний край на дальний и нажать скалкой на тонкую часть штоли (рис.106).

Сформованные штоли переложить на смазанный маслом противень и расстаивать 25—30 мин. После этого смазать штоли яйцом, обсыпать штрейзелем или орехами и выпекать 15—20 мин при температуре 210—230°С.

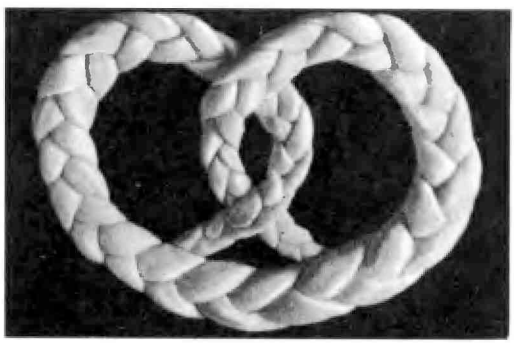
Изюмные штоли изображены на рис. 107.

306. Куличи крупные в формах

Для кулича массой около 1500 г или двух куличей по 750 г: тесто сдобное (по рецепту 290) из 3 стаканов муки * 1—2 стакана изюма или цукатов в тесто * помада (по рецепту 84) из 4 ст. ложек сахарного песку * ½ стакана мармелада (по рецепту 119) * 1 стакан жареного рубленого миндаля (по рецепту 235) * масляный крем (по рецепту 1—30) из 50 г масла или рисовальная масса (по рецепту 228).

В конце замеса добавить в тесто промытый изюм или мелко нарезанный цукат.

Рис. 105. Сдобный плетеный крендель перед выпечкой.



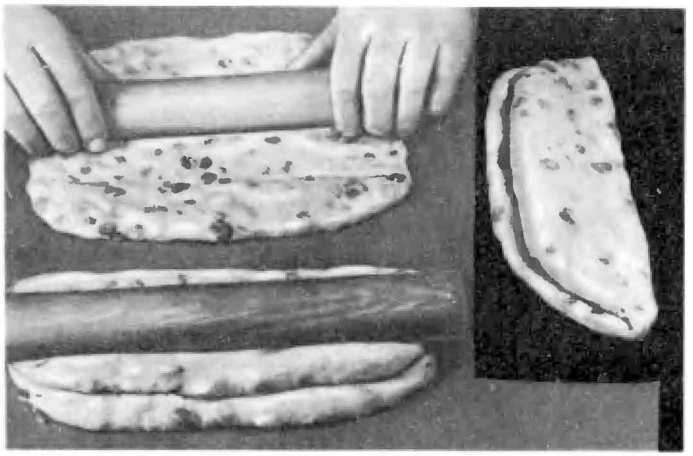


Рис. 106. Разделка теста для изюмных штолей.

Обмазать форму внутри не совсем растопленным маслом, посыпать мукой, или панировочными сухарями, или мелко нарубленными орехами.

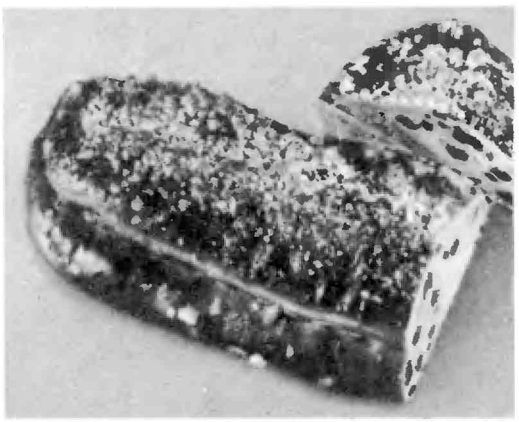
Тесто готовить некрутое, заполнить форму не больше чем на ½ ее объема. Дать тесту подняться примерно до ¾ объема формы и выпекать около 40 мин при температуре 200—210°С.

Нельзя встряхивать форму в конце расстойки и при посадке в печь, так как тесто осядет.

Готовность кулича определить с помощью палочки (см.стр. 79).

После охлаждения верх кулича заглазировать ароматизированной помадой (рис.108), а с боков отделать горячим абрикосовым мармеладом и обсыпать жареным миндалем.

Рис. 107. Выпеченные изюмные штоли.



На помаду нанести с помощью корнетика узоры кремом или рисовальной массой.

При отсутствии специальных форм для куличей можно использовать кастрюли. Чтобы сделать кулич высоким, надо вставить в кастрюлю цилиндр из широкой полосы бумаги (рис. 109). Куличное тесто можно выпекать и в виде караваев на сковороде или противне.

307. Пирог Колобок с грибами

Для пирога массой около 700 г: тесто (по репепту 290) из 2 стаканов муки * фарш (по рецепту 215 или 216) * 3 яйца для фарша * 1 яйцо для смазки * ½ стакана бульона для залива.

Из теста раскатать круглый пласт толщиной 5—6 см. Посредине несколькими слоями расположить грибной фарш и сваренные вкрутую рубленые яйца так, чтобы из начинки образовалась круглая горка. Края теста защипать складочками над начинкой, оставив в середине маленькое отверстие (рис.110). После расстойки смазать пирог яйцом и выпекать 40—50 мин при температуре 180—200°С. После выпечки в отверстие налить бульон и закрыть его «крышкой», выпеченной из этого же теста.

308. Пирог с маком

Для пирога массой около 1 кг: тесто сдобное (по рецепту 290) из 2 стаканов муки * начинка из мака (по рецептам 223, 224) * сироп для промочки (по рецепту 74) из 2 ст. ложек сахарного песку * шоколадная помада (по рецепту 108) из 4 ст. ложек сахарного песку.

Из теста раскатать пласт шириной 12—15 см и толщиной 4—5 мм. На пласт равномерно на-

ложить начинку из мака и свернуть пласт теста с маком в рулет. Рулет уложить на смазанный маслом противень не прямо, как рулет с маком, а завернуть в виде спирали так, чтобы шов рулета находился на поверхности противня, наружный конец спирали подложить под пирог. После полной расстойки (30—40 мин) наколоть пирог в нескольких местах и выпекать 30—40 мин при температуре 200—220°С.

После выпечки и охлаждения промочить верхнюю часть пирога ароматизированным сахарным сиропом и заглазировать теплой шоколадной помадой.

309. Сдобные лепешки без начинки

Для пирога массой около 1200 г: сдобное тесто (по рецепту 290) из 4 стаканов муки * 1 яйцо для смазки.

Разделать тесто на круглые, четырехугольные прямоугольные, сердцевидные или овальные лепешки. Чтобы поверхность их была ровной, тесто перед формовкой нужно хорошо промять и придать ему форму шара; затем раскатать лепешки скалкой до толщины 10—15 мм, уложить на противень, смазанный маслом, смазать поверхность яйцом и украсить разными фигурками (звездочками или листиками) из теста.

Для украшения взять то же тесто, только добавить в него немного муки, это облегчит приготовление более красивых фигур. Кроме того, после выпечки фигурки будут отличаться по цвету от лепешек.

Для приготовления листиков раскатать тесто в пласт толщиной 3—5 мм и нарезать из него продолговатые клинообразные фигуры, по краям сделать ножом надрезы в елочку; затем клин растянуть немного в длину, при этом образуется фигура в виде листа (рис.111).

После украшения лепешки расстаивать в течение 30—40 мин, смазать еще раз их поверхность яйцом и выпекать 25—30 мин при температуре 210—220°С.

Лепешки можно также украсить орехами, штрейзелем (рецепт 236), сахарной пудрой или заглазировать помадой (рецепты 84—109).

310. Ромовая баба

Для 10 изделий общей массой около 1 кг: тесто сдобное (по рецепту 290) из 2 стаканов муки * 1 стакан изюма * цукатов или миндаля в тесто * ромовый или коньячный сироп для промочки (по рецепту 82 или 80) из 2 ст. ложек сахарного песку * помада для глазировки (по рецепту 103) из 8 ст. ложек сахарного песку.

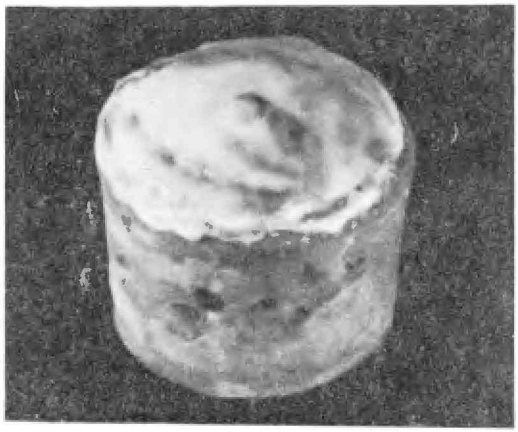
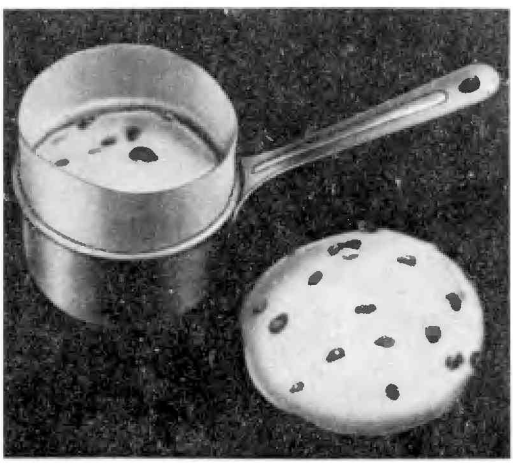


Рис. 108. Кулич с верхом, заглазированным помадой.

Приготовить некрутое тесто. Промытый изюм, нарезанные мелкими кубиками цукаты или рубленый поджаренный миндаль внести в тесто в конце замеса. Раскатать тесто в жгут, нарезать на кусочки, подкатать каждый кусочек в круглый шарик, положить в смазанные маслом гофрированные формочки (рис.112) и после 30—40-минутной расстойки выпекать 10—15 мин при температуре 220—230°С.

Чтобы мякиш окреп и не размокал от ароматизированного сиропа, вынутым из форм бабам нужно дать постоять 6 ч. После этого приступить к промачиванию баб, опуская изделия

Рис. 109. Куличи на расстойке.



узким концом в холодный ромовый или коньячный сироп (рис.113).

Можно пользоваться и другими ароматизированными сиропами. Вынув из сиропа, поставить бабы узким концом кверху, заглазировать помадой. Для этого опускают бабу узким концом в согретую до 50°С помаду (рис.114), а вынимая из помады, движением руки 3—4 раза поднимают и опускают, чтобы уменьшить потеки помады по краям после глазировки.

Вынутую из помады бабу ставят узким концом вверх на противень или тарелку. Если изделия не выдерживают такого способа глазировки и нарушается их целость, надо покрывать их поверхность помадой с помощью ложечки.

Изделия можно украсить свежими или консервированными фруктами, а также вареньем.

Бабы небольшой массы выпекают также и в формочках другого вида, например в конусных стаканчиках. При отсутствии форм эти изделия

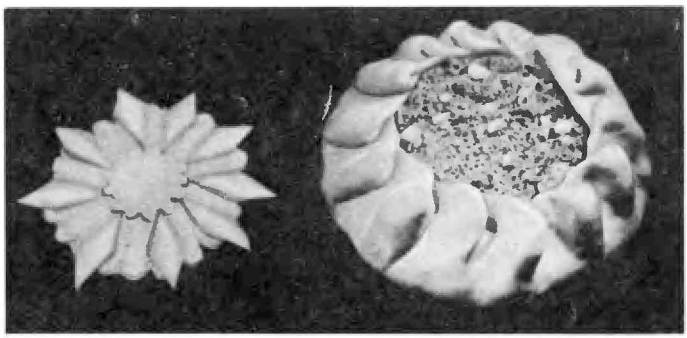


Рис. 110. Пирог Колобок с грибами.

Рис. 111. Приготовление сдобного пирога без начинки.

Рис. 112. Ромовая баба перед посадкой в печь.

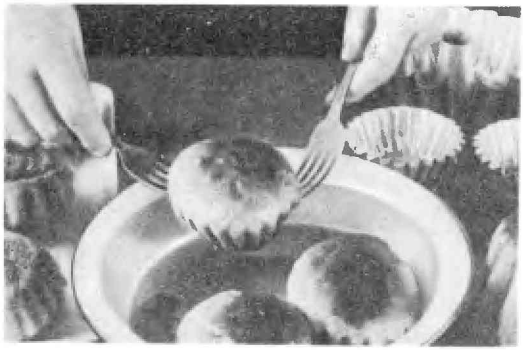
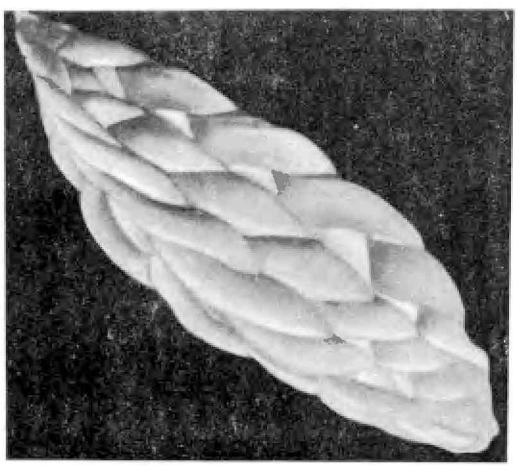


Рис. 113. Промачивание баб в ромовом или коньячном сахарном сиропе.

Рис. 114. Глазирование в помаде ромовых баб

Рис. 115. Домашняя сдобная хала.



можно выпечь в виде круглых булочек или плоских пирогов, для которых надо сделать тесто покруче. Для пирога раскатать тесто толщиной 15—20 мм и положить его на смазанный маслом противень. Выпеченное изделие накрыть другим (холодным) противнем и перевернуть так, чтобы оно осталось на этом противне. После охлаждения и выдержки не менее 6 ч залить ароматизированным сиропом, а затем глазировать поверхность изделия согретой помадой. Помаду разровнять ножом. Когда помада застынет, разрезать пирог на куски ножом, который предварительно обмакнуть в горячую воду.

Ромовые бабы массой по 1 кг и больше выпекают обычно в высоких цилиндрических гладких и гофрированных формах (кастрюлях и в формах с отверстием посредине). Во время расстойки и посадки в печь нельзя встряхивать формы, иначе тесто осядет.

Выпекаются бабы при температуре 200—210°С в течение 35—45 мин. У изделий большой массы промачивают и глазируют только верхнюю часть.

311. Баба с фруктами (саварен)

Для бабы массой около 1 кг: тесто сдобное (по рецепту 290) из 2 стаканов муки * сироп для промочки (по рецептам 74—83) из 2 ст. ложек сахарного песку * $^2/_3$ стакана мармелада абрикосового (по рецепту 119) * 300 г фруктов свежих или консервированных.

Для приготовления бабы с фруктами требуется невысокая широкая кольцеобразная форма или печка «чудо». Тесто положить в форму, дать 20—30 мин на расстойку, после чего выпекать 30—40 мин при температуре 200—220°С. Верхнюю часть выпеченных изделий после 6-часовой выдержки пропитать с помощью кисточки ароматизированным сахарным сиропом. Заглазировать бабу горячим абрикосовым мармеладом и уложить посредине кольца свежие или консервированные фрукты.

312. Домашняя сдобная хала

Для халы массой около 600 г: тесто сдобное (по рецепту 290) из 2 стаканов муки * 1 яйцо для смазки.

Из теста приготовить 11 «фитилей» длиной 23—25 см с утолщением посредине. Сплести «фитили» по 3 шт. вместе, две плетенки положить рядом на смазанный маслом противень, а третью — над двумя нижними плетенками; из двух оставшихся фитилей скрутить «веревку» и положить под тремя сложенными плетенками (рис.115). После небольшой расстойки смазать

яйцом и при желании посыпать маком, рублеными орехами.

Выпекать 20—30 мин при температуре 180—200°С.

313. Напкухен

Для 1200 г готового изделия: опара из $^3/_4$ стакана молока, 50 г дрожжей * 1 стакана муки; масса из 200 г масла * ½ стакана сахарного песку * $^1/$ чайной ложки соли * цедры от ½ лимона * 2 яиц; в тесто — ½ стакана изюма * 1 ст. ложка коринки * 1 ст. ложка миндаля * 1 ст. ложка цукатов * 1½ стакана муки.

Из молока, муки и дрожжей замесить опару и поставить ее для брожения в теплое место на 2 ч.

В отдельной посуде приготовить массу, для чего деревянной лопаточкой взбивать масло, сахар, соль и лимонную цедру в течение 10 мин.

Затем добавить в процессе взбивания 1 яйцо, через 1 мин еще 1 яйцо и взбивать 4—5 мин. В подготовленную массу переложить опару и добавить остальные продукты.

Все это перемешать до получения однородного теста, которое выложить в одну, две или три формы, предварительно смазанные маслом и посыпанные мукой, и после 30—40-минутной расстойки выпекать 25—35 мин при температуре 180—200°С.

После выпечки перевернуть форму с напкухен вверх дном, освободить изделие от формы, посыпать поверхность его сахарной пудрой и положить на тарелку.

Для улучшения вкуса напкухен стенки формы вместо муки можно посыпать рублеными орехами.

314. Лимонный торт

Для торта массой около 1 кг: опара из 1 ст. ложки муки * $^1/_4$ стакана молока или воды * 50 г дрожжей; в тесто $1^3/_4$ стакана муки * 1 яйцо * 200 г масла или маргарина * 1 ст. ложка сахарного песку; начинка из 1 лимона * 1 стакана сахарного песку; для отделки 1 яйцо * крем масляный (по рецептам 1—30) из 100 г масла * 1 стакан фруктов для украшения.

В теплой воде или в молоке растворить дрожжи и перемешать с мукой. Поставить опару на 1 ч в теплое место. Затем к опаре добавить яйцо, сахар, муку, масло или маргарин, растопленные до консистенции густой сметаны. Все хорошо перемешать и поставить еще на 1 ч в теплое место для брожения.

Для приготовления лимонной начинки вымыть лимон, насухо вытереть его салфеткой, натереть на мелкой терке из нержавеющей стали. При этом удалить чайной ложечкой семена.

К протертому лимонному пюре добавить сахарный песок, а еще лучше — сахарную пудру. Пюре с сахаром растирать ложечкой 2—3 мин.

⅔ приготовленного теста раскатать в круглую лепешку толщиной 5—6 мм и положить на противень или большую сковороду. На лепешку положить лимонную начинку так, чтобы края лепешки шириной 10—15 мм остались свободными, смазать их яйцом.

Остаток теста раскатать в круглую лепешку (одинакового размера с нижней лепешкой) и накрыть ею начинку, плотно сжать края верхней и нижней лепешек так, чтобы при выпечке начинка не выходила на противень.

Верхнюю лепешку проколоть кончиком ножа в нескольких местах, не задевая нижней лепешки.

После 20-минутной расстойки выпекать торт 20—30 мин при температуре 210—230°С. Охлажденный после выпечки торт отделать кремом и фруктами.

ИЗДЕЛИЯ ИЗ СЛОЕНОГО ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА

Из слоеного дрожжевого теста можно приготовить штучные изделия самой разнообразной формы (рис. 116).

315. Приготовление слоеного дрожжевого теста

Рецептура слоеного дрожжевого теста

Продукты	Количество			
Мука пшеничная, стаканы	1	2	3	4
Сахарный песок, чайные ложки	2	4	6	8
Яйца, шт.	½–1	1–2	1½–3	2–4
Дрожжи, г	5	10	15	20
Ванильный сахар, г	½	1	1½	2
Соль, чайные ложки	⅛	¼	⅓	½
Вода или молоко, стаканы	¼	½	¾	1
Масло или маргарин (сливочный) для прослойки, г	20–100	40–200	60–300	80–400
Выход выпеченных изделий, г	300	600	900	1200

Слоеное тесто приготовляют опарным или безопарным способом, как описано в рецептах 237 и 290, без масла (тесто лишь прослаивают маслом, чтобы получить изделие слоистой структуры).

Готовое выброженное тесто охлаждают до 10–20°С, чтобы на нем не плавилось масло, и раскатывают в прямоугольный пласт толщиной 5–8 мм. Разделяют пласт теста на три равные части, не разрезая его, а только намечая линии спинкой ножа.

На среднюю часть пласта наносят слой предварительно немного подогретого (до консистенции густой сметаны) масла. Левым концом пласта накрывают намазанную среднюю часть его и смазывают маслом образовавшийся второй слой (рис.117). После этого накрывают этот слой свободным правым концом пласта. Получается закатка, состоящая из трех слоев теста и двух слоев масла.

Закатку посыпают мукой и раскатывают в пласт толщиной 1–1,5 см; затем поверхность теста очищают от муки и складывают пласт, как это указано выше, вчетверо. Таким образом, получается пласт теста с 8 слоями масла. Снова раскатывают пласт теста, складывают его вдвое, втрое или вчетверо, в результате чего образуется пласт теста с 16, 24 или 32 слоями масла.

При закатке 80–100 г масла тесто, приготовленное из 1 стакана муки, должно иметь не менее 24–32 слоев масла, иначе при выпечке масло вытечет. При закатке 20–80 г масла тесто следует делать 8–16-слойным, иначе слои в готовых изделиях не будут заметны.

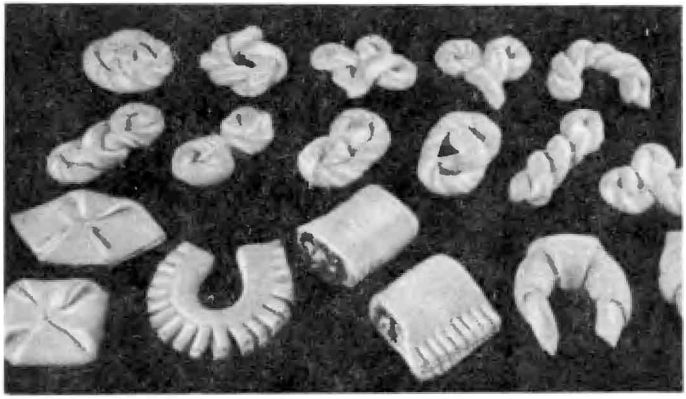


Рис. 116. Штучные изделия из слоеного дрожжевого теста.

Прослаивают тесто при температуре не выше 18°С. После окончания прослаивания тесто ставят в прохладное место, а затем приступают к формовке.

Для улучшения слоистости изделия масло, взятое для прослойки, следует посыпать сахаром (половина количества, предусмотренного в рецептах).

Расстойку после разделки нужно производить при температуре 25—28°С.

316. Завитушки слоеные

Для 10 завитушек массой по 60—70 г: тесто (по рецепту 315) из 2 стаканов муки * $^1/_4$ стакана сахарного песку или мелко нарубленного миндаля на обсыпку * 1 яйцо для смазки.

Тесто раскатать в пласт толщиной 10 мм, разрезать на узкие полоски и сплести. Немного растянуть сплетения из теста и свернуть в завитушки. Свернутые завитушки положить на смазанный маслом противень, дать 40—50 мин на расстойку, смазать поверхность яйцом, посыпать сахаром или рубленым миндалем. Выпекать 10—15 мин при температуре 240—260°С. Готовые завитушки показаны на рис. 118.

317. Слоеные булочки

Для 10 булочек массой по 60—70 г: тесто (по рецепту 315) из 2 стаканов муки * 50 г масла для отделки * 1 яйцо для смазки.

Приготовить тесто, раскатать его в пласт толщиной 10 мм и разрезать на четырехугольники. Соединить все четыре угла теста в центре, прижать пальцем и положить на смазанный маслом противень. Края теста смазать маслом, дать 60—70 мин на расстойку, смазать верх яйцом и выпекать булочки 12—15 мин при температуре 240—260°С. Готовые слоеные булочки изображены на рис.119.

318. Слоеные рожки

Для 10 рожков массой по 80—90 г: тесто (по рецепту 315) из 2 стаканов муки * начинка фруктовая (половина порции по рецептам 221, 222) либо ½ стакана повидла или джема * 1 яйцо для смазки * штрейзель (по рецепту 236) из ½ ст. ложки муки.

Тесто раскатать в пласт толщиной 5 мм, разрезать на клинообразные лепешки. Положить на каждую лепешку чайную ложку начинки. Свернуть лепешки с начинкой в рулет.

При укладке на противень торцовые стороны рулета слегка вытянуть и тонкие концы загнуть, придав ему форму рожка (рис.120).

Рис. 117. Намазывание маслом второго слоя пласта слоеного дрожжевого теста.

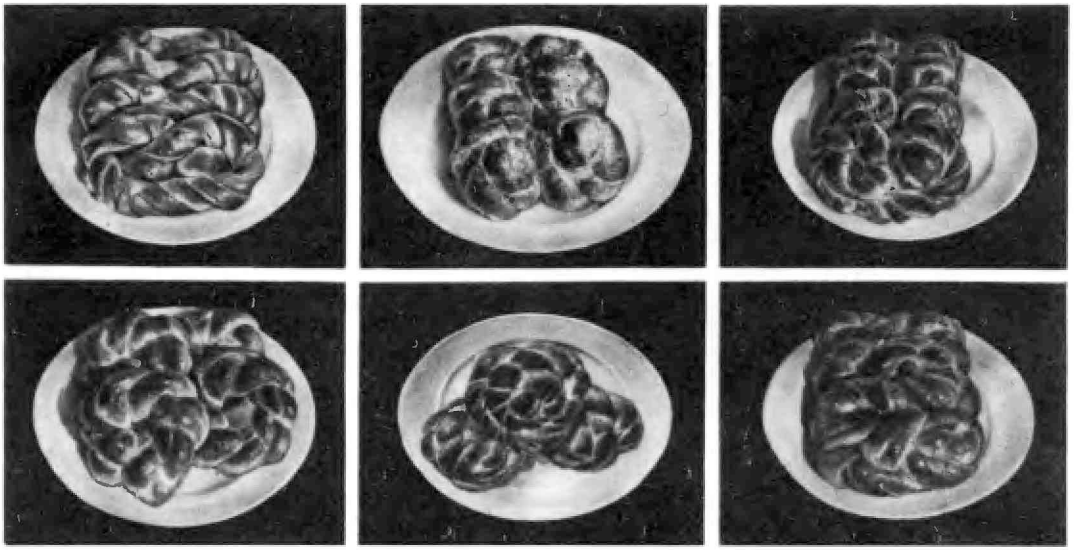


Рис. 118. Готовые слоеные завитушки.

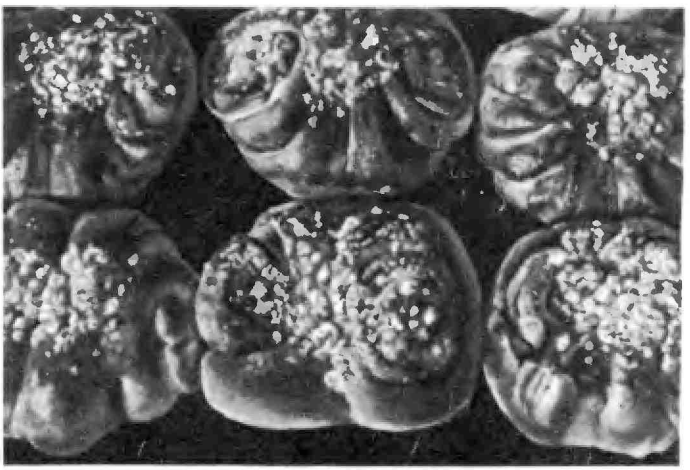


Рис. 119. Готовые слоеные булочки.

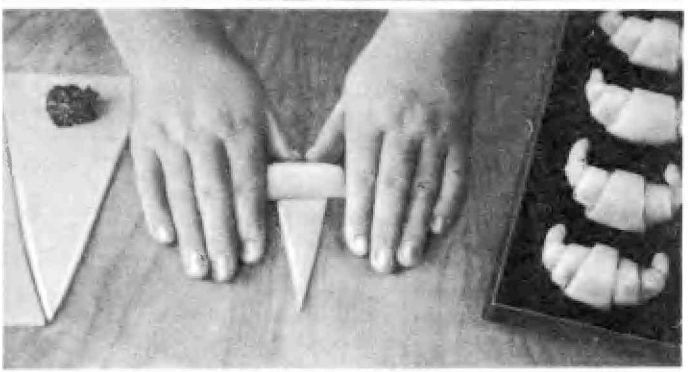


Рис. 120. Приготовление слоеных рожков.

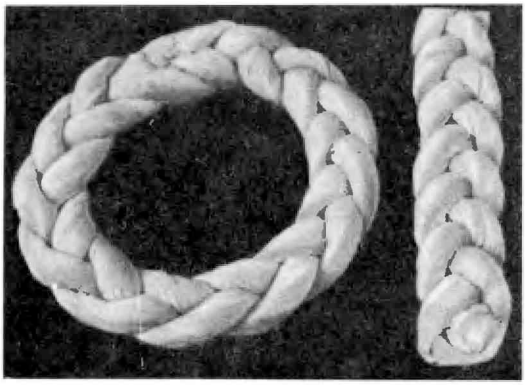


Рис. 121. Венок и плетенка из слоеного теста, подготовленные к выпечке.

После 50—60-минутной расстойки поверхность рожков смазать яйцом и посыпать штрейзелем. Выпекать рожки 15—20 мин при температуре 240—260°С.

319. Слоеные гребешки

Для 10 слоеных гребешков массой по 80—90 г: тесто (по рецепту 315) из 2 стаканов муки * фруктовая начинка (по рецептам 221, 222) либо 1 стакан повидла или джема * 1 яйцо для смазки.

Тесто раскатать в пласт толщиной 5 мм и разрезать на длинные полоски шириной 8 см. Вдоль полоски посредине отсадить из кондитерского мешка или из корнетика фруктовую начинку и соединить оба края полоски. Вдоль всей полоски в месте соединения краев сделать ножом надрезы через каждые 5—8 мм, разрезать полоску на порции, положить на смазанный маслом противень, после 40—50-минутной расстойки смазать яйцом и выпекать 15—20 мин при температуре 240—250°С.

320. Слоеные пирожки

Для 10 пирожков массой по 80—90 г: тесто (по рецепту 315) из 2 стаканов муки * фарш (по рецептам 195—217) * 1 яйцо для смазки.

Тесто для пирожков с солеными фаршами приготовлять без сахара.

Приготовленное тесто раскатать в пласт толщиной 5 мм и разрезать на длинные полоски шириной 10 см. Вдоль полоски посредине положить фарш, приподнять оба края полоски над фаршем и плотно защипнуть их; затем перевернуть полоску, слегка прижать, чтобы она стала плоской, и разрезать на порции. Уложить разрезанные куски на смазанный маслом противень, после 40—50-минутной расстойки смазать яйцом и выпекать 15—18 мин при 240—250°С.

Полоску с начинкой можно положить на противень и в целом виде, не разрезая на куски, но в этом случае надо сделать палочкой несколько проколов для выхода пара во время выпечки.

321. Плетенка и венок из слоеного дрожжевого теста

Для плетенки или венка массой около 800 г: тесто (по рецепту 315) из 2 стаканов муки * ½ стакана орехов (миндаля) или штрейзеля (по рецепту 236) из 2 ст. ложек муки * 1 яйцо для смазки.

Раскатать тесто так, чтобы получилась узкая полоска длиной примерно 1 м. Разрезать эту полоску на три части, скрутить каждую полоску. Сплести полоски в косу или изогнуть в виде венка (рис.121) и положить на противень. Дать 30—40 мин на расстойку, смазать яйцом, посыпать рублеными орехами или штрейзелем и выпекать 20—25 мин при температуре 230—250°С.

322. Лепешки со шкварками (по-сербски)

Для 10 лепешек массой по 90 г: тесто (по рецепту 315) из 2 стаканов муки * $^1/_4$ стакана белого вина в тесто * 100 г смальца для прослойки * начинка из 300 г свежего свиного сала * ½ стакана свежего молока * соль по вкусу * $^1/_8$ чайной ложки перца молотого.

Тесто раскатать в пласт толщиной 1 см. Половину пласта смазать смальцем и накрыть другой несмазанной половиной. Края сложенного пласта крепко защипать, затем пласт 2 раза раскатать и сложить, как указано выше, еще несколько раз. Сало нарезать мелкими кубиками, добавить молоко и выпаривать влагу, пока шкварки не приобретут светло-коричневую окраску. Слить жир и охладить шкварки. Посыпать их перцем и посолить по вкусу.

Тесто раскатать в пласт толщиной 1 см. На одну половину пласта насыпать охлажденные шкварки, накрыть другой половиной, защипать края пласта и раскатать его снова в пласт толщиной 1,5 см. Тесто разрезать на 10 четырехугольных лепешек, положить их на смазанный маслом противень, после расстойки смазать смальцем и выпекать 20—25 мин.

ИЗДЕЛИЯ ИЗ ПРЕСНОГО СЛОЕНОГО ТЕСТА

Из этого пышного несладкого слоеного теста можно приготовить изделия со сладкими и несладкими начинками. Но, чтобы получить высококачественные изделия, надо строго соблюдать правила приготовления пресного слоеного теста.

Ни одно тесто не требует столько внимания при изготовлении, как пресная слойка. Малейшее отклонение от рекомендации приводит к тому, что изделия получаются малослоистыми и грубыми.

323. Приготовление пресного слоеного теста (пресной слойки)

Рецептура пресного слоеного теста

Продукты	Количество			
Мука пшеничная, стаканы	1	2	3	4
Вода, граненые стаканы	½	1	1½	2
Соль, чайные ложки	⅛	¼	⅓	½
Лимонная кислота, капли	4	8	12	16
Масло или маргарин (сливочный) для прослойки, г	100—150	200—300	300—450	400—600
Мука для масла, чайные ложки	1	2	3	4
Выход выпеченных изделий, г	300	600	900	1200

Лимонную кислоту можно заменить уксусом из расчета 1 чайная ложка 30%-ного уксуса на 2 стакана муки.

При добавлении в тесто яиц или яичных желтков, улучшающих качество изделий, яйцо или яичные желтки вливают в стакан и добавляют в него воду до установленного уровня. В этом случае яйцо заменяет часть воды, предусмотренной в рецептуре. Соль и кислота улучшают не только вкус теста, но и эластичность его (при раскатке тесто лучше растягивается на тонкие слои). Излишнего количества соли или кислоты в тесте следует избегать, так как это отрицательно отражается на вкусе готовых изделий.

Изделия, приготовленные из более жирного теста, значительно нежнее и вкуснее.

Наливают в миску воду (столько, сколько предусмотрено в рецептуре) или воду вместе с яйцом, добавляют кислоту, затем насыпают соль и, когда соль растворится, всыпают просеянную муку. Деревянной лопаточкой или рукой замешивают тесто до получения однородной, достаточно плотной консистенции. Если мука поглощает много воды, надо добавить в тесто еще воды; если тесто получается жидким, следует прибавить муки. Тесто месят 5—8 мин до тех пор, пока оно не станет хорошо отделяться от рук и миски, затем скатывают в виде шара, кладут на посыпанный мукой стол, накрывают салфеткой или миской, в которой месили тесто, и оставляют лежать 20—30 мин, чтобы тесто стало более эластичным и при его раскатке лучше образовывались слои. Если

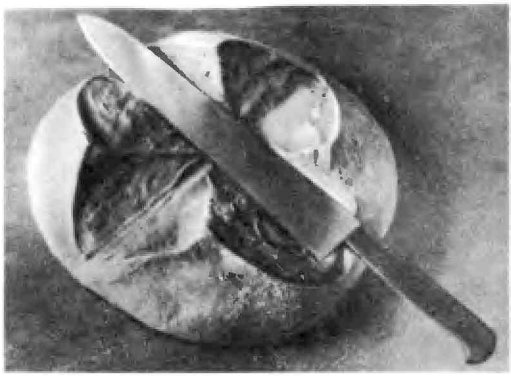
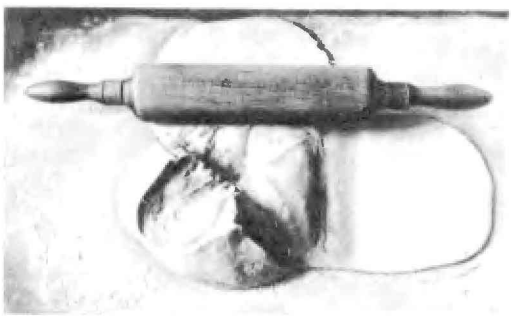
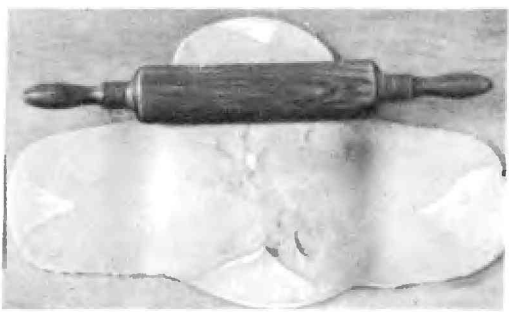
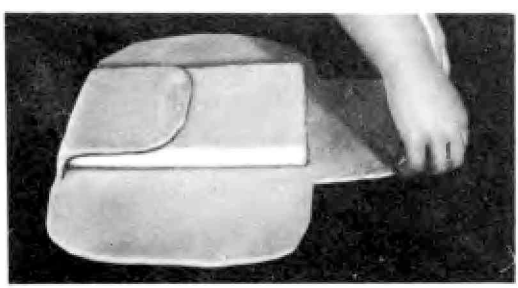


Рис. 122. Надрезка теста перед раскаткой.







заменить ¼ часть воды водкой, ромом или коньяком, то изделие получится значительно пышнее и вкуснее.

В миске или на столе разминают масло или маргарин до исчезновения комков, добавляют предназначенную на закатку по рецептуре муку и перемешивают ее с маслом. Масло с добавлением муки будет способствовать образованию слоистости теста. Из масла формуют плоскую четырехугольную лепешку. Надрезают тесто ножом крестообразно (рис.122), подсыпают муку и раскатывают тесто скалкой так, чтобы середина пласта была толще, чем края (рис.123). В центре пласта кладут заготовленную лепешку масла, перемешанного с мукой, накрывают ее длинными краями пласта (рис.124) и защипывают края лепешки. Полученный «конверт» кладут на стол, посыпанный мукой, опыливают конверт мукой и толстой скалкой, начиная от середины, раскатывают тесто в прямоугольный пласт толщиной 10 мм; затем мягкой щеточкой сметают с поверхности пласта излишнюю муку и складывают его вчетверо (рис.125). Тогда образуется закатка с 4 слоями масла. Накрывают тесто салфеткой и оставляют на 10 мин, после чего повертывают закатку, посыпают сверху и снизу мукой и снова раскатывают (рис.126) до толщины 10 мм. Сметают муку и складывают закатку опять вчетверо, в ней образуется 16 слоев масла. Охлаждают тесто, через 20 мин снова раскатывают его и складывают вчетверо, вследствие чего получается тесто с 64 слоями масла.

После 30-минутного охлаждения раскатывают тесто в пласт и опять складывают вчетверо, в результате чего в тесте будет уже 256 слоев масла.

Дальше раскатывать и складывать тесто не рекомендуется, так как тонкие слои его могут разорваться, вследствие чего масло перемешается с тестом и изделия получатся малослоистыми.

Наилучшая температура для замеса теста, подготовки масла, инвентаря и помещения, где приготовляют тесто, 15—17°С. При этой температуре масло сохраняет пластичность и нет надобности его охлаждать, но между раскатками нужно оставить тесто на некоторое время в покое, чтобы при последующем раскатывании слои не разрывались. В условиях низкой температуры масло теряет пластичность, крошится,

Рис. 123. Раскатка теста перед закладкой в него масла.

Рис. 124. Завертывание масла с мукой в тесто.

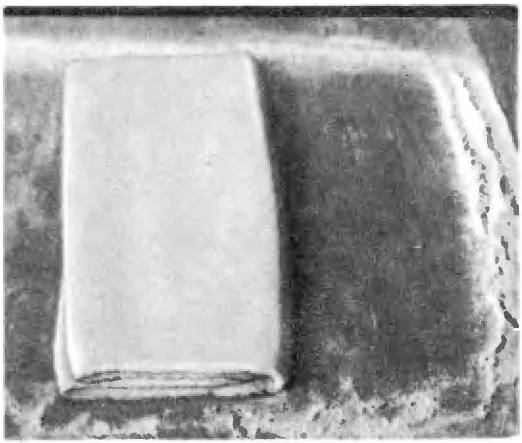


Рис. 125. Первое складывание пласта теста вчетверо.

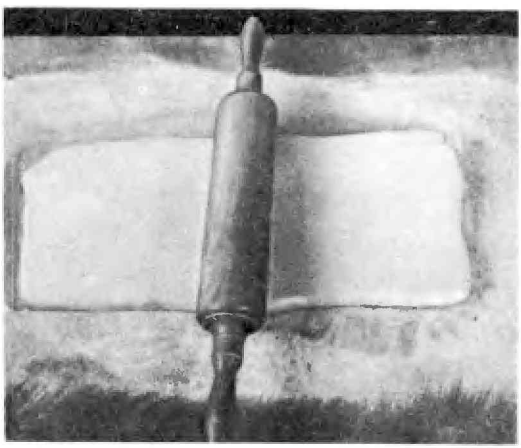
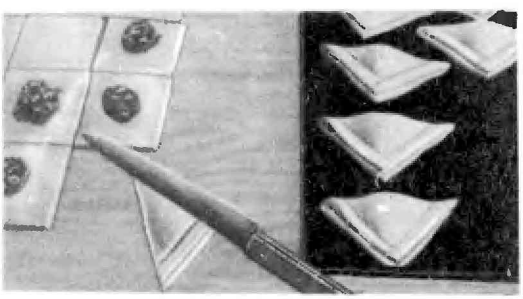


Рис. 126. Раскатывание закатки.



разрывает тонкие слои теста и при выпечке вытекает из изделия. При более высокой температуре масло приобретает мазеобразную структуру и впитывается в слои теста, а изделия получаются малослоистыми и без подъема.

Если нет требуемых температурных условий для приготовления пресного слоеного теста, то лучше сделать другое тесто или создать пониженную температуру, для чего муку, воду и масло рекомендуется охладить в холодильнике или на льду, скалку, стол, миску и руки промыть холодной водой. Для выстаивания тесто следует выносить на холод или ставить в холодильник.

Нож или выемки, применяемые для формования теста, должны быть острыми; тупой инструмент мнет края теста, что ухудшает подъем его

Чтобы уложенные на противень пласты при выпечке не деформировались, противень надо обрызгать по краям водой. Во избежание вздутий пласт теста перед выпечкой следует наколоть кончиком ножа.

Яйцом можно смазать только верхнюю поверхность сформованного теста, боковую поверхность смазывать не надо, чтобы не ухудшить подъема теста.

Пресную слойку выпекают 25—30 мин при температуре 210—230°С. При выпечке нельзя допускать сотрясений, в противном случае тесто осядет и изделия получатся с закалом.

Готовность штучного изделия определяют по упругости и цвету, а готовность пласта — приподниманием угла пласта ножом: у неиспеченного пласта угол легко загибается.

324. Слоеное печенье

Для 700 г печенья: тесто (по рецепту 323) из 2 стаканов муки * 1 стакан сахарного песку * 1 яйцо для смазки.

Готовое тесто раскатать в тонкий пласт (толщиной 2 мм), смазать яйцом и посыпать сахаром. Выемками и ножом сделать всевозможные фигурки, уложить их на сбрызнутый водой противень и выпекать 15—20 мин при температуре 230—240°С. Печенье можно готовить также в виде мелких бантиков, конвертиков, брусочков и т.д.

◀

Рис. 127. Разделка слоеных пирожков треугольной формы.

325. Печенье слоеное Веревочка

Для 700 г печенья: тесто (по рецепту 323) из 2 стаканов муки * 1 стакан сахарного песку.

Посыпать стол сахарным песком, раскатать на нем тесто в пласт толщиной 5—8 мм.

При раскатке нужно посыпать тесто сахарным песком.

Нарезать пласт ножом на брусочки длиной 15—20 см.

Скрутить каждый из них в отдельности наподобие веревочки, положить на смоченный водой противень и выпекать 10—15 мин при температуре 220—240°С.

326. Печенье слоеное с тмином, сыром и солью

Для 700 г печенья: тесто (по рецепту 323) из 2 стаканов муки * 1 чайная ложка тмина * 100 г сыра голландского * 100 г масла сливочного * ½ чайной ложки соли.

Тесто после второго слоения раскатать в пласт толщиной 1 см. Половину пласта смазать слегка разогретым маслом, посыпать тмином, растертым сыром и солью; накрыть эту начинку другой половиной пласта, повернуть пласт на столе на 90°, раскатать до толщины 1 см. Сложить вчетверо и раскатать еще раз до толщины 6—7 мм. Разрезать пласт на широкие полоски (7—8 см). Каждую полоску разрезать поперек на узкие полосочки (6—7 мм), которые скрутить веревочкой, положить на противень, сбрызнутый водой, и выпекать 10—12 мин при температуре 210—220°С.

327. Пирожки из пресной слойки

Для 10 пирожков массой по 70—85 г: тесто (по рецепту 323) из 2 стаканов муки * начинка (по рецептам 195—217) * 1 яйцо для смазки.

Тесто раскатать в пласт толщиной 5 мм и разрезать на квадраты. Посредине каждого квадрата положить начинку и загнуть края квадрата в виде треугольника (рис.127) или прямоугольной книжечки (рис.128).

Тупой стороной ножа прижать сложенные слои теста на некотором расстоянии от краев.

При изготовлении пирожка в виде полумесяца круглой выемкой надо вырубить из пласта теста лепешку, положить посредине ее начинку и одной стороной лепешки закрыть

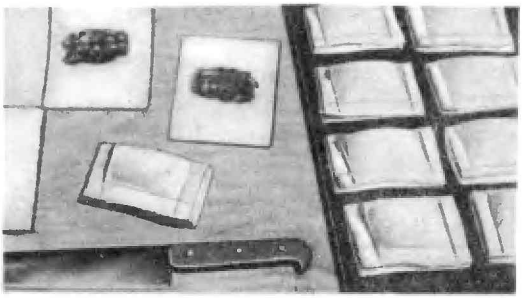


Рис. 128. Разделка слоеных пирожков прямоугольной формы.

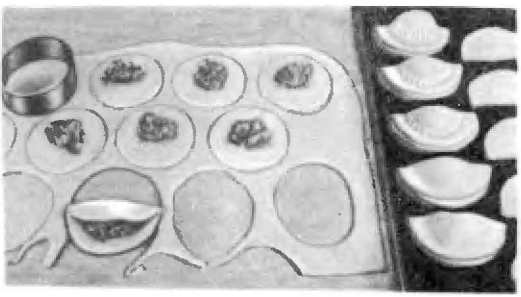
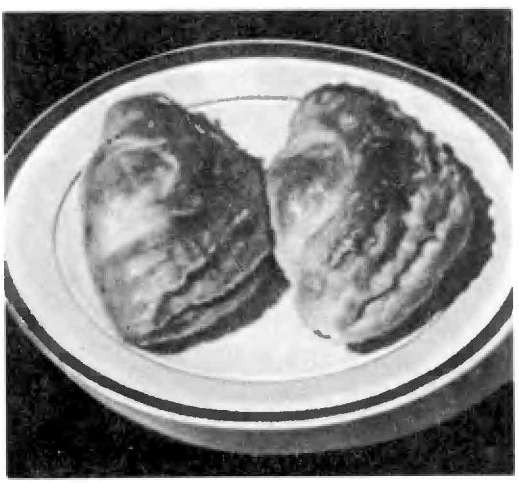
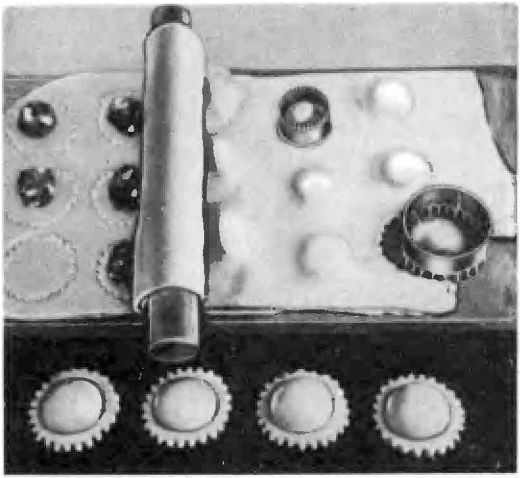
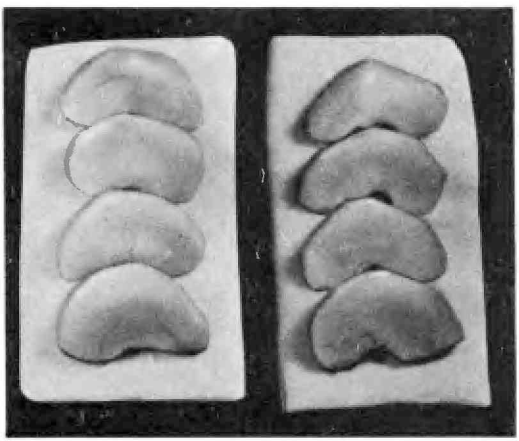


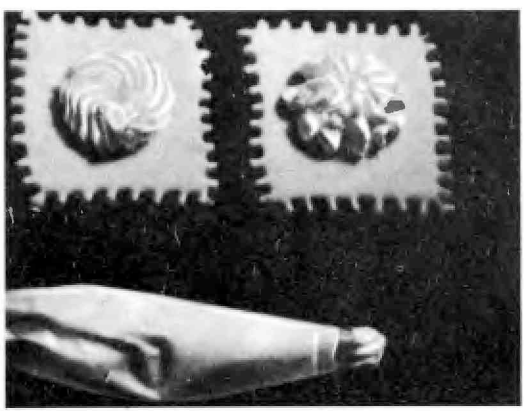
Рис. 129. Разделка слоеных пирожков в виде полумесяца.

Рис. 130. Пирожки из пресной слойки.









начинку; затем сжать слои теста около краев пирожка (рис.129) краями круглой масленки, солонки или другой посуды. Готовый пирожок изображен на рис.130.

Чтобы приготовить круглые пирожки, на половине пласта легким нажимом круглой выемки нужно сделать пометки, смазать яйцом и посредине каждого намеченного кружка положить начинку. Поверх начинки наложить вторую половину пласта и прижать верхний пласт к нижнему вокруг начинки, круглой выемкой вырезать пирожки (рис.131). Подготовленные к выпечке пирожки положить на сбрызнутый водой противень, смазать поверхность яйцом и выпекать 25—30 мин при 220—230°С.

328. Слоеные пирожки с яблоками

Для 10 пирожков массой по 90 г: тесто (по рецепту 323) из 2 стаканов муки * 300 г антоновских яблок * ½ стакана сахарного песку * $^1/_4$ чайной ложки корицы молотой.

Тесто раскатать в пласт толщиной 1 см, разрезать на прямоугольные куски (6×10 см), которые положить на обрызганный водой противень на расстоянии 5—6 см один от другого. На каждый кусочек положить по 4 ломтика очищенного яблока (рис.132). Посыпать ломтики яблока сахаром и корицей. Выпекать пирожки в течение 20—30 мин при температуре 210—220°С.

329. Слоеные пирожки с творогом

Для 10 пирожков массой по 80—90 г: тесто (по рецепту 323) из 2 стаканов муки * начинка (по рецепту 218) из 1 стакана творога.

Тесто раскатать в пласт толщиной около 1 см и разрезать на 10 квадратиков, которые положить на обрызганный водой противень. На каждый квадратик положить творожный фарш (рис. 133) и выпекать 20—30 мин при температуре 210—220° С. Желательно к творожной начинке добавить лимонный сок и цедру от ½ лимона.

Рис. 131. Разделка круглых слоеных пирожков.

Рис. 132. Подготовка слойки с яблоками.

Рис. 133. Подготовка слоеных пирожков с творогом.

330. Сосиски в слойке

Для 10 сосисок в слойке: тесто (по рецепту 323) из 2 стаканов муки * 10 сосисок * 1 яичный желток для смазки.

Раскатать тесто в пласт толщиной 3—5 мм. Разрезать его на полоски шириной 3 см. Этими полосками обмотать вымытые в теплой воде сосиски (рис. 134).

Положить на сбрызнутый водой противень, смазать их яйцом и выпекать 25—30 мин при температуре 230—240°С.

Рис. 134. Подготовка к выпечке сосисок в слойке.

331. Слойка с колбасой

Для 10 слоек с колбасой: тесто (по рецепту 323) из 2 стаканов муки * 300 г вареной колбасы * 1 яичный желток для смазки.

Нарезать очищенную колбасу на прямоугольные кусочки длиной 8 см. Раскатать тесто в пласт толщиной 5 мм, нарезать на прямоугольники размером 8×12 см.

Положить кусочек колбасы поверх каждого прямоугольника, накрыть тестом и скрепить верх с низом (рис. 135).

Поместить слойки на сбрызнутый водой противень, смазать желтком и выпекать 25—30 мин при температуре 230—240°С.

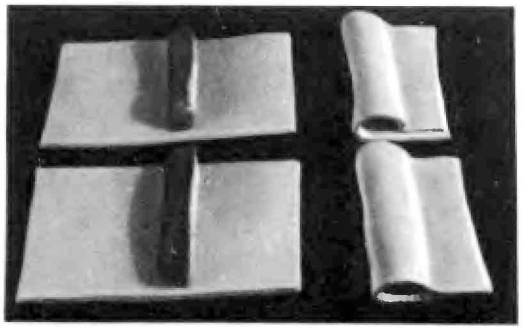


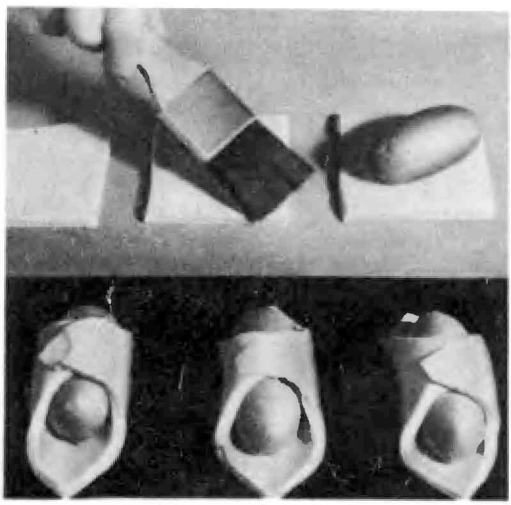
Рис. 135. Подготовка к выпечке слойки с колбасой.

332. Сардельки в слойке

Для 10 сарделек в слойке: тесто (по рецепту 323) из 2 стаканов муки * 10 сарделек мелких отваренных * 1 яичный желток для смазки.

Вымыть сардельки в теплой воде, раскатать пласт теста, нарезать его на квадраты размером 9×9 см. Уложить на каждый квадрат охлажденную сардельку, загнуть углы квадрата с двух сторон, смазать яйцом, положить на сбрызнутый водой противень (рис.136) и выпекать 25—30 мин при температуре 230—240°С.

Рис. 136. Подготовка к выпечке сарделек в слойке.



333. Слойка с яйцом

Для 10 пирожков массой по 35—40 г: тесто (по рецепту 323) из 2 стаканов муки * 5 сваренных вкрутую яиц * 1 яичный желток для смазки.

Приготовить из теста волованы, как описано в рецепте 344. Нижнюю лепешку смазать яичным желтком, положить на нее половину сваренного вкрутую яйца и колечко из слоеного теста (рис.137), смазать поверхность яйцом и выпекать в течение 25—30 мин при температуре 230—240°С.

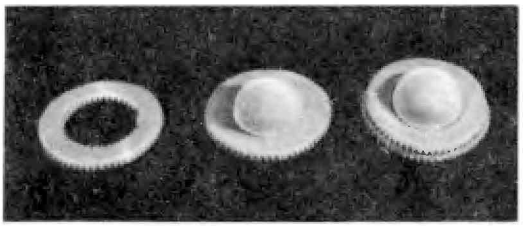


Рис. 137. Подготовка к выпечке слойки с яйцом.

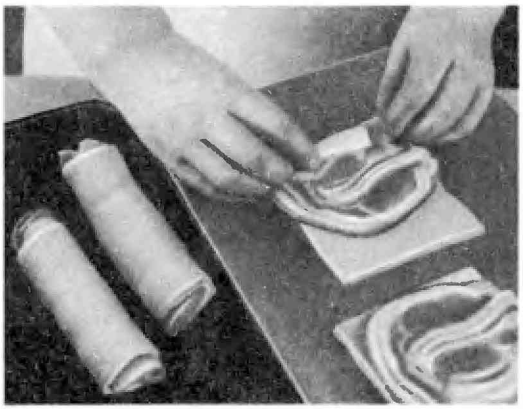
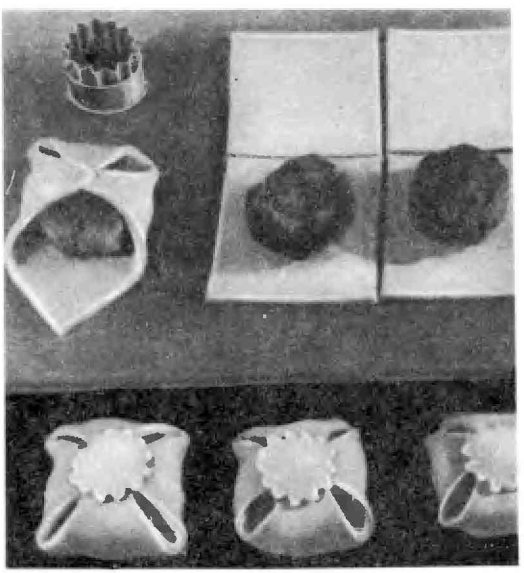


Рис. 138. Подготовка к выпечке слойки с ветчиной.



334. Слойка с ветчиной

Для 10 слоек с ветчиной: тесто (по рецепту 323) из 2 стаканов муки * 300 г ветчины * 1 яичный желток для смазки.

Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 4—5 мм. Разрезать пласт на прямоугольники размером 8×12 см, положить на каждый из них тонкий ломтик вареной ветчины (рис.138), свернуть в виде рулета, положить на сбрызнутый водой противень гладкой стороной кверху, смазать желтком и выпекать 25—30 мин при температуре 230—240°С.

335. Биточки в слойке

Для 10 биточков в слойке: тесто (по рецепту 323) из 2 стаканов муки * 10 жареных биточков * 1 яйцо для смазки.

Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 4—5 мм. Разрезать его на квадраты размером 9×9 см, поверхность их смазать яйцом, положить мясные биточки, загнуть углы квадрата теста над биточками, смазать поверхность пирожка яйцом и положить на нее кружочек или другую фигурку из того же теста (рис. 139). Уложить биточки в тесте на сбрызнутый водой противень и выпекать 25—30 мин при температуре 230—240° С.

336. Рыба в слойке

Для 10 порций рыбы в слойке: тесто (по рецепту 323) из 2 стаканов муки * 300—400 г рыбного филе * 1—2 ст. ложки растительного масла * 1 яичный желток для смазки * соль и перец.

Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 3—4 мм. Рыбное филе промыть, нарезать плоскими кусочками не толще 10 мм, посолить, посыпать перцем, обвалять в муке и обжарить с обеих сторон на сковороде с растительным маслом. При желании на рыбу можно положить жареный лук. В зависимости от формы кусков рыбы нарезать тесто треугольниками, прямоугольниками или квадратами, завернуть в них рыбу.

Пирожки положить на сбрызнутый водой противень, сделать кончиком ножа на пирожке 2—3 прокола, смазать поверхность яйцом и выпекать 25—30 мин при температуре 210—220°С.

◀

Рис. 139. Подготовка к выпечке биточков в слойке.

337. Пирожное Пальмира

Для 10 пирожных массой по 80 г: тесто (по рецепту 323) из 2 стаканов муки * 1 стакан сахарного песку.

Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 2 мм и шириной 25 см. Поверхность пласта равномерно посыпать сахаром, свернуть пласт с одной стороны по всей его длине в рулет примерно до середины, затем проделать то же самое с другой стороны. Наложить две свернутые части рулета одну на другую (не разрывая пласта в месте перегиба) и слегка прижать сверху так, чтобы образовавшийся двойной рулет стал плоским. Поместить рулет на 1 ч в холодильник, после чего разрезать рулет на отдельные куски — пирожные (рис.140), уложить их на противень подальше один от другого, слегка раздвинув при этом концы, и выпекать 15—20 мин при температуре 220—230°С.

Можно приготовить пирожные более плоскими. Для этого надо слегка раскатать скалкой куски рулета на столе в слое сахара.

338. Пирожные слоеные Брусочки

Для 10 пирожных массой по 60—70 г: тесто (по рецепту 323) из 2 стаканов муки * ½ стакана сахарного песку * 1 яичный желток для смазки.

Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 7—8 мм, поверхность его смазать желтком и посыпать сахаром. Когда сахар немного пристанет к тесту, разрезать пласт на брусочки шириной 3 см и длиной 12 см.

Положить брусочки на сбрызнутый водой противень и выпекать 15—20 мин при температуре 200—220°С.

339. Пирожные слоеные Елочки

Для 10 пирожных массой по 50—60 г: тесто (по рецепту 323) из 2 стаканов муки * 1 ст. ложка сахарного песку для обсыпки * 1 яичный желток для смазки.

Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 7—8 мм, разрезать на клинообразные лепешки. Края лепешек надрезать ножом в виде опущенных ветвей елочек (рис.141) и немного вытянуть лепешку в длину. Положить лепешки на сбрызнутый водой противень, сделать посредине каждой из них легкий надрез, смазать места надреза желтком, посыпать сахаром и выпекать 20—25 мин при температуре 220—240°С.

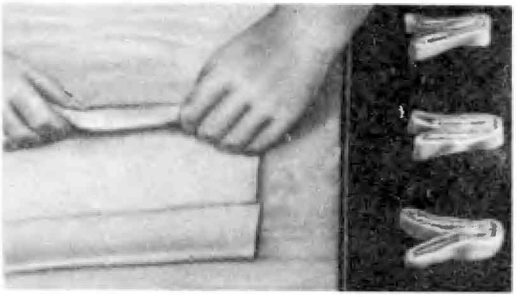


Рис. 140. Слоеные пирожные Пальмира, подготовленные к выпечке.

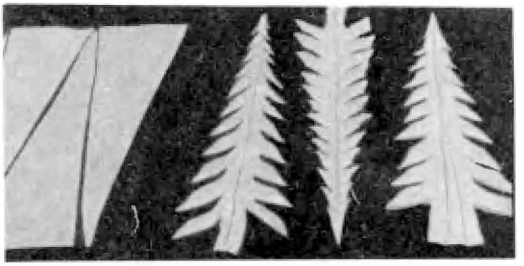


Рис. 141. Пирожные слоеные Елочки перед выпечкой.

340. Пирожные слоеные Рогалики

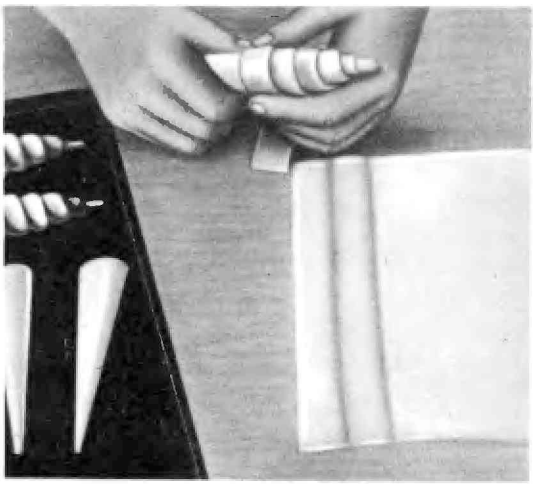
Для 10 пирожных массой по 70—80 г: тесто (по рецепту 323) из 2 стаканов муки * крем масляный (по рецептам 1—30) из 50 г масла * 1 чайная ложка сахарной пудры * 1 стакан ягод.

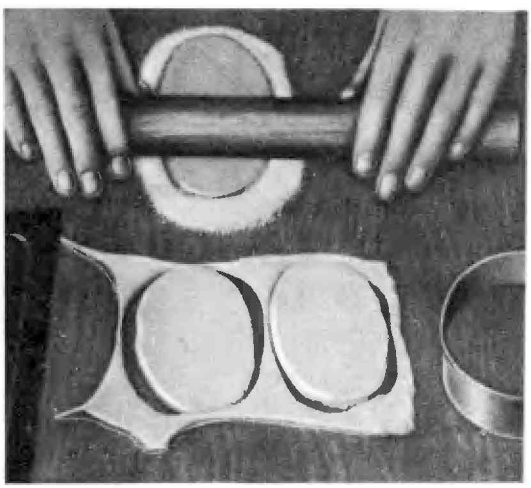
Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 10 мм и нарезать на куски разной формы. Свернуть из них разнообразные фигурки — рогалики (рис.142), положить на противень, сбрызнутый водой, и выпекать 20—25 мин при температуре 240—250°С.

Охлажденные рогалики украсить кремом, посыпать пудрой, уложить на них фрукты.

341. Пирожные слоеные Трубочки с кремом

Для 10 пирожных массой по 70—90 г: тесто (по рецепту 323) из 2 стаканов муки * один из следующих кремов: масляный (по рецептам 1—30) из 100 г масла * белковый (по рецептам 31—34) из 3 белков * заварной (по рецептам 35—47) из 1 стакана





молока * сливочный (по рецептам 48—67) из ½ стакана сливок или сметанный (по рецептам 68, 69) из ½ стакаиа сметаны * 1 яйпо для смазки.

Готовое тесто раскатать в прямоугольный пласт толщиной около 5—6 мм, нарезать его на длинные полоски шириной 1,5—2 см. Взять в правую руку конусную жестяную или бумажную трубочку, а в левую — конец полосы теста, прикрепить его к узкому концу трубочки. Поворачивая правой рукой трубочку, навертывать на нее тестовую полоску спирально, следя за тем, чтобы один край теста находил на другой. Навертывать полоску теста надо по направлению от узкой части конуса к широкой, при этом лента растянется до толщины 3—4 мм. Всего надо сделать 5—6 витков (рис.143).

Положить трубочки с тестом на сбрызнутый холодной водой противень и, смазав яйцом, выпекать 20—25 мин при температуре 220—230°С. Трубочки из слоеного теста должны быть легкими и румяными. Вынув изделия из печи, удалить жестяные или бумажные трубочки. Холодные слоеные трубочки наполнить кремом из корнетика или ложкой. Можно обсыпать широкий конец трубочки посыпкой (рецепт 235).

342. Пирожные слоеные Яблочные ватрушки

Для 10 пирожных массой по 60—80 г: тесто (по рецепту 323) из 2 стаканов муки * 5 свежих яблок * виноград или другие крупные бесосточковые ягоды * 1 яйцо для смазки.

Раскатать готовое тесто в пласт толщиной 10 мм. Выемкой диаметром 8—9 см сделать 10 круглых лепешек, положить на сбрызнутый водой противень, смазать поверхность яйцом. Удалив из яблок сердцевину, нарезать их на круглые дольки. Положить в центре каждой лепешки одну дольку яблока и выпекать лепешки 20—25 мм при температуре 230—240°С. После выпечки положить в середину яблочных долек по крупной ягоде, можно также залить фрукты желе (рецепты 111, 112).

Рис. 142. Подготовленные к выпечке пирожные слоеные Рогалики.

Рис. 143. Навертывание теста для слоеных Трубочек с кремом.

Рис. 144. Разделка теста для пирожных Языки.

Рис. 145. Разделка слоеного теста для волованов.

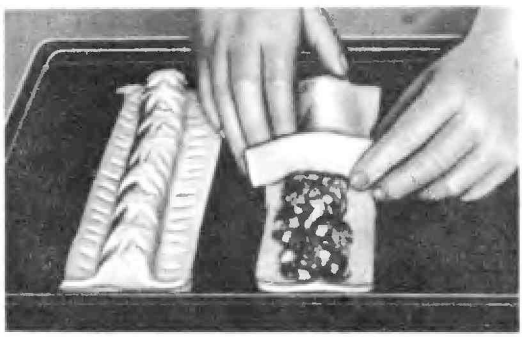
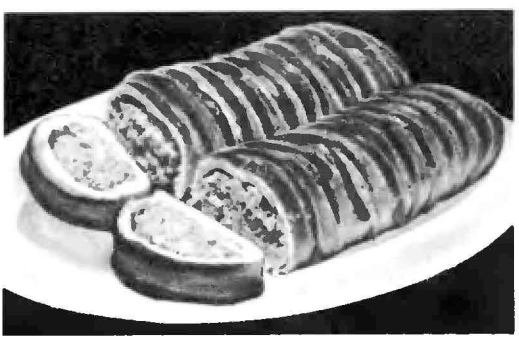


Рис. 146. Разделка слоеной кулебяки с мясным фаршем.

Рис. 147. Слоеная кулебяка.



343. Пирожные слоеные Языки

Для 10 пирожных массой по 70—80 г: тесто (по рецепту 323) из 2 стаканов муки * 1 стакан сахарного песку * ½ стакана цукатов * джема * фруктов.

Раскатать пласт теста толщиной 10 мм и овальной выемкой (гофрированной или гладкой) сделать из него лепешки. Насыпать на стол толстый слой сахарного песку, положить на него 3—5 лепешек и слегка раскатать, чтобы сахар пристал к ним (рис. 144); затем положить лепешки на сбрызнутый водой противень обсыпанной сахаром стороной кверху и в центре положить цукат, джем или фрукты. После 20—25-минутной выпечки при температуре 200—210° С пирожные готовы.

344. Волованы

Для 10 волованов массой по 70—80 г: тесто (по рецепту 323) из 2 стаканов муки * начинка (по рецептам 195—217) * 1 яичный желток для смазки.

Раскатать тесто в пласт толщиной 5 мм. Гладкой или гофрированной круглой выемкой или стаканом вырезать круглые лепешки, половину их количества уложить на сбрызнутый водой противень и смазать желтком. У остальных лепешек выемкой меньшей величины вырезать середину.

Полученные колечки теста положить поверх лепешек, уложенных на противне, в виде бортика (рис.145), смазать желтком и выпекать 25—30 мин при температуре 230—240°С. Волованы можно наполнить всевозможными начинками.

345. Кулебяка из пресной слойки

Для кулебяки массой около 1100 г: тесто (по рецепту 323) из 2 стаканов муки * двойная порция начинки (по рецептам 195—217) * 1 яйцо для смазки.

Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 5—7 мм. Для нижней части кулебяки отрезать полоску теста шириной 10—12 см, положить ее на сбрызнутый водой противень и посредине полоски уложить начинку. Края полоски, не заполненные начинкой, смазать яйцом. Поверх начинки положить вторую полоску теста шириной 15—18 см, прижать ее к начинке и к нижней полоске (рис.146) и смазать поверхность яйцом.

Из обрезков теста можно раскатать тонкий пласт, вырезать из него разные фигуры и украсить ими поверхность кулебяки. Выпекать кулебяку 45—50 мин при температуре 220—230°С.

346. Слоеная кулебяка с сочной начинкой

Состав продуктов тот же, что в рецепте 345.

Сочные начинки препятствуют разрыхлению нижней части кулебяки, поэтому она получается непропеченной. Во избежание этого нижнюю часть кулебяки нужно предварительно выпекать без начинки. Для этого из половины теста надо раскатать пласт толщиной 6—8 мм и выпекать его почти до готовности.

Из остального теста раскатать второй пласт, который должен быть больше нижнего пласта в 2 раза. Этот пласт положить на доску и посредине его поместить начинку, а на нее — полуиспеченный нижний пласт; тесто со всех сторон завернуть и смазать яйцом края сырого пласта над полуиспеченным пластом, а затем опрокинуть кулебяку на противень, смазать яйцом, украсить полосочками или фигурками из теста (рис.147) и выпекать 30—40 мин при температуре 200—210°С.

347. Слоеная кулебяка с четырехслойным фаршем

Для кулебяки массой 1100—1200 г: тесто (по рецепту 323) из 2 стаканов муки; четыре начинки (по рецептам 195—217) по половине порции; блинчики из ½ стакана молока * 1 яйца * ½ стакана муки * 1 яйцо для смазки.

Половину теста раскатать в прямоугольный пласт толщиной 4—5 мм. На поверхность пласта уложить блинчики с таким расчетом, чтобы края пласта шириной 10 мм не были бы покрыты блинчиками. На блинчики положить рисовую начинку с рубленым яйцом, затем вновь слой блинчиков, потом мясной фарш, затем опять слой блинчиков, после этого — грибную начинку, а поверх нее — начинку из лука (можно использовать и другие начинки).

Смазать края нижнего пласта теста яйцом и накрыть сверху другим пластом теста, который должен быть несколько большего размера.

Плотно соединить верхний и нижний пласты, смазать поверхность кулебяки яйцом и выпекать 50—60 мин при температуре 210—230°С.

348. Слоеные паштеты

Для паштета массой около 1100 г: тесто (по рецепту 323) из 2 стаканов муки * двойная порция начинки (по рецептам 195—217) * 1 яйцо для смазки.

Рис. 148. Разделка теста для слоеного паштета.

Раскатать тесто в пласт толщиной 5 мм и крышкой от кастрюли вырезать из него две равные лепешки. Одну лепешку положить на сбрызнутый водой противень и смазать ее края яйцом. У другой лепешки вырезать середину так, чтобы образовалось большое тестовое кольцо, положить его на первую лепешку в виде борта, смазать яйцом и украсить разными фигурками из слоеного теста. Вырезанную меньшую лепешку, из которой образуется крышка для паштета, также положить на сбрызнутый водой лист, смазать яйцом и украсить разными слоеными фигурками (рис.148). Обе лепешки выпекать 30—40 мин при температуре 210—220°С. После выпечки наполнить основание паштета любой начинкой, перед подачей на стол положить на начинку маленькую лепешку в виде крышки и согреть паштет в духовом шкафу.

ИЗДЕЛИЯ ИЗ СКОРОСПЕЛОГО СЛОЕНОГО ТЕСТА

Для быстрого приготовления слоеных изделий, не требующих большого подъема (пирожные Наполеон, Яблочное и др.), слоеное тесто можно делать упрощенным способом. При этом получаются нежные рассыпчатые несладкие изделия.

349. Приготовление скороспелого слоеного теста

Рецептура скороспелого слоеиого теста

Продукты	Количество			
Мука пшеничная, стаканы	1	2	3	4
Масло или маргарин, г	100—150	200—300	300—450	400—600
Яйца, шт.	1	2	3	4
Соль, чайные ложки	⅛	¼	⅓	½
Вода или молоко, ст. ложки	1	2	3	4
Выход выпеченных изделий, г	300	600	900	1000

Масло или маргарин размять до получения пластичной массы, соль растворить в воде и соединить все продукты вместе. В течение 3—5 мин замесить тесто (оно должно быть однородным) и затем сформовать в виде кирпичика. Положить тесто на посыпанный мукой стол или доску, посыпать сверху мукой и раскатать его скалкой или каталкой в прямоугольную лепешку толщиной 10 мм; затем сложить ее вчетверо (как пресную слойку), еще раз раскатать и сложить вчетверо — тесто готово к разделке.

Эту слойку рекомендуется приготовлять на холоде из охлажденных продуктов. Вместо воды или молока можно частично добавить яйцо, а еще лучше яичный желток, тогда тесто получится более пышным и нежным.

350. Пирожное Наполеон

Для 10 пирожных массой по 75—90 г: тесто (по рецепту 349) из 2 стаканов муки * крем масляный (по рецептам 1—30) из 100 г масла или заварной (по рецептам 35—47) из 1 стакана молока * 1 ст. ложка сахарной пудры.

Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 4—5 мм, навернуть его на скалку и развернуть (рис.149) на не смазанный маслом противень, у которого предварительно смочить края водой, что будет препятствовать деформации пласта при выпечке. Лишнее тесто удалить с противня, проведя скалкой по его краям (рис.150). Наколоть кончиком ножа пласт в нескольких местах и выпекать 25—30 мин при температуре 210—220°С. Хорошо пропеченный пласт не должен изгибаться при подъеме угла его кончиком ножа.

Для пирожных Наполеон приготовляют два таких пласта или один большой, разрезаемый пополам. Обрезав неровные края, сделать пласты одинаковыми. Положить крем на один пласт и разровнять его ножом; затем сверху положить второй пласт. Поверхность склеенных пластов смазать тонким слоем крема и посыпать слоеными крошками, приготовленными из обрезков пластов.

Разрезать пласт на прямоугольные пирожные и поверхность их посыпать через ситечко или марлю сахарной пудрой.

351. Пирожное Наполеон (по-латвийски)

Для 10 пирожных массой по 95 г: тесто (по рецепту 349) из 2 стаканов муки * крем заварной (по рецепту 33) из 1 стакана молока * помада (по рецепту 90) из 4 ст. ложек сахарного песку.

Тесто раскатать в два одинаковых пласта толщиной 3—4 мм, положить на сбрызнутый водой противень и печь 25—30 мин при температуре 200—210°С. После выпечки оба пласта склеить ароматизированным заварным кремом и заглазировать ароматизированной помадой. Когда помада застынет, разрезать пласт на пирожные.

352. Пирожные слоеные Полоски со сливочным или сметанным кремом

Для 10 пирожных массой по 60—70 г: тесто (по рецепту 349) из 1 стакана муки * крем (по рецептам 48—71) из ½ стакана сливок или сметаны * ½ стакана джема, повидла или варенья * ½ стакана миндаля, фисташек или других мелко нарубленных орехов (рецепт 235).

Тесто раскатать в пласт толщиной 5—7 мм и выпечь. Охлажденный пласт покрыть слоем джема.

Если крем приготовлен с желатином, наложить поверх джема слой крема и обсыпать рубленой посыпкой. Поставить пласт в прохладное место и примерно через час нарезать на прямоугольные пирожные.

Если крем приготовлен без желатина, нарезать покрытый джемом пласт на пирожные, после чего отсадить из корнетика на каждое пирожное крем узорами или уложить его ложкой, а затем обсыпать пирожные орехами.

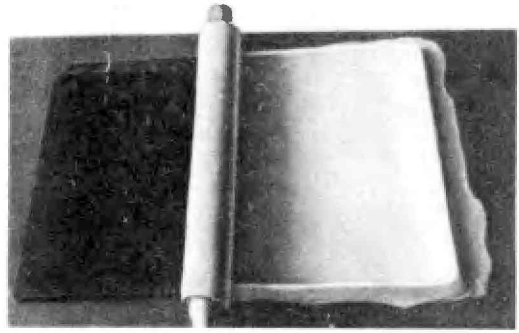


Рис. 149. Развертывание пласта теста на противне скалкой.

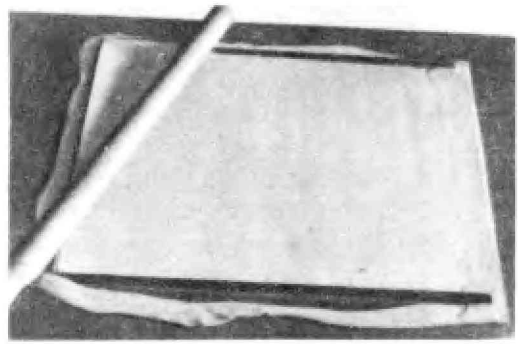
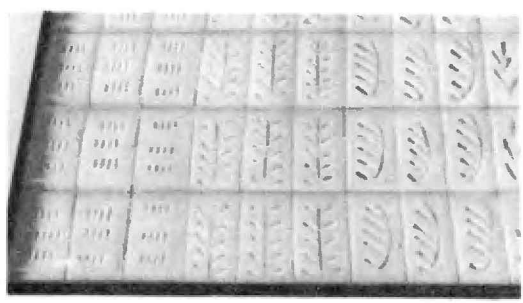


Рис. 150. Удаление лишнего теста с противня при помощи скалки.

Рис. 151. Верхний пласт теста, размеченный на яблочные пирожные.



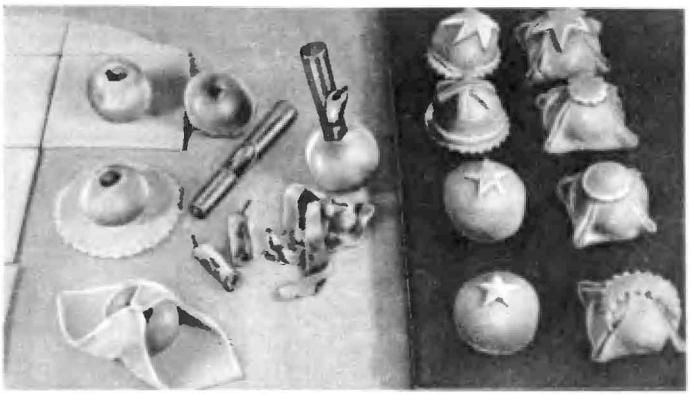


Рис. 152. Подготовленные к выпечке пирожные Яблоки в слойке.

353. Пирожные слоеные Полоски с белковым кремом

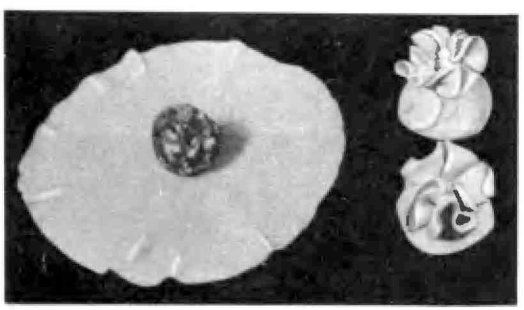
Для 10 пирожных массой по 50 г: тесто (по рецепту 349) из ½ стакана муки * крем (по рецептам 31—34) из 3 белков * 1 чайная ложка сахарной пудры для посыпки.

Тесто раскатать в пласт толщиной 5—7 мм и выпечь.

После охлаждения разрезать пласт на 10 прямоугольных полосок, на каждую из них положить крем ложкой или отсадить его из корнетика с зубчатой трубочкой в виде фигурок, а затем посыпать сахарной пудрой.

Поставить противень с готовыми пирожными на несколько секунд в горячую духовку для колеровки до появления на поверхности крема тонкой светло-коричневой с румяным оттенком корочки.

Рис. 153. Слоеные пирожки Розанчики.



354. Пирожные слоеные Полоски с фруктами

Для 10 пирожных массой по 90—100 г: тесто (по рецепту 349) из 2 стаканов муки * 300 г фруктов свежих или консервированных * желе (по рецептам 111, 112) из 2 ст. ложек сахарного песку * 1 яйцо для смазки.

Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 10 мм, разрезать на полосы шириной 8 см и длиной, равной длине противня. Поверхность полосы наколоть ножом, смазать яйцом и по краям ее во всю длину положить две узкие полоски шириной по 10 мм. Смазать их яйцом и выпекать 25—30 мин при температуре 230—240°С.

После выпечки и охлаждения наложить на полосы между бортами фрукты и залить их теплым желе, пользуясь кисточкой. Когда желе застынет, разрезать полосы на 10 пирожных.

355. Пирожные яблочные

Для 10 пирожных массой по 80—90 г: тесто (по рецепту 349) из 2 стаканов муки * начинка яблочная (по рецепту 222) либо 1 стакан джема или повидла * 1 яйцо или желток для смазки.

Из половины теста раскатать прямоугольный пласт толщиной 3—4 мм, положить на сбрызнутый по краям водой противень, наколоть пласт в нескольких местах кончиком ножа и испечь при температуре 220—230°С. Это будет нижний пласт слойки.

Из другой половины теста раскатать пласт такого же размера, как и первый, положить его на сбрызнутый водой по краям противень и смазать поверхность яйцом (лучше яичным

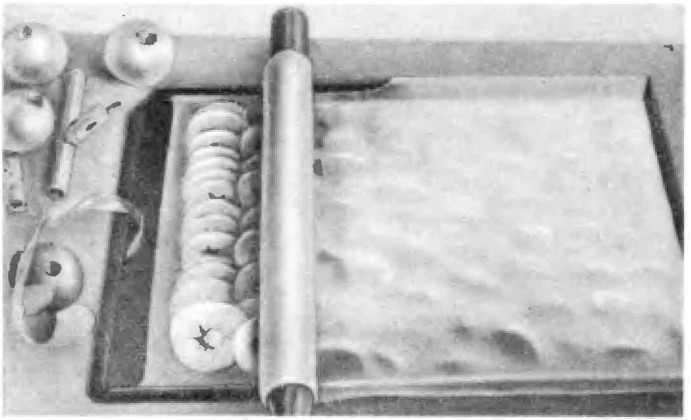


Рис. 154. Наложение верхнего пласта теста на слоеный пирог со свежими яблоками.

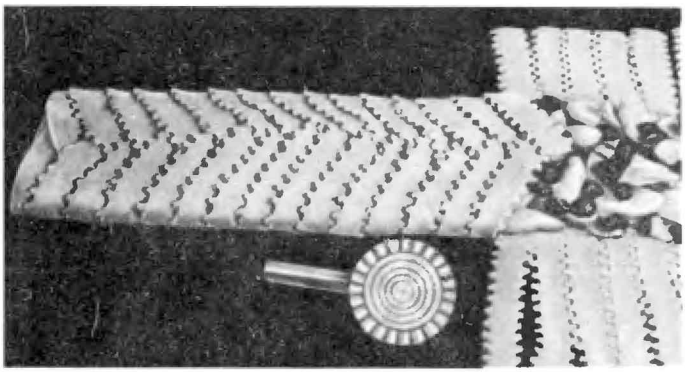


Рис. 155. Приготовление слоеного пирога со свежими яблоками и изюмом.

желтком). Тупой стороной ножа начертить на пласте контуры пирожных, затем кончиком ножа или вилкой сделать в каждом намеченном пирожном дырочки в виде несложных орнаментных рисунков (рис.151) и выпекать 25—30 мин при температуре 230—240°С. Это будет верхний пласт слойки. После выпечки уложить на нижний пласт яблочную начинку, накрыть верхним пластом, немного прижать его к нижнему и нарезать по разметке на отдельные пирожные.

356. Пирожные Яблоки в слойке

Для 10 пирожных массой по 100—120 г: тесто (по рецепту 349) из 2 стаканов муки * 10 яблок свежих, некрупных, одинакового размера * 2 ст. ложки сахарного песку * $^1/_4$ чайной ложки корицы или $^1/_4$ стакана изюма * 1 яйцо для смазки.

Раскатать тесто в пласт толщиной 5 мм и нарезать его на квадраты размером 12×12 см. Посреди квадрата положить очищенное или неочищенное яблоко, предварительно вырезав сердцевину.

Внутрь яблока насыпать сахар, смешанный с корицей или изюмом (можно наполнить яблоко вареньем, джемом или повидлом), затем плотно завернуть яблоко в тесто (рис.152), смазать поверхность яйцом, положить на сбрызнутый водой противень и выпекать 40—50 мин при температуре 210—220°С.

357. Слоеные пирожки Розанчики

Для 10 пирожков массой по 40 г: тесто (по рецепту 349) из 1 стакана муки * фарш (по рецепту 195—226, половину нормы) * 1 яйцо для смазки * ½ стакана сухарей белого хлеба * жир для жаренья (по рецепту 251).

Тесто раскатать в пласт толщиной 3 мм. Крупной выемкой диаметром 12—15 см вырубить из теста круглую лепешку (лепешку можно

и раскатать). Середину лепешки смазать яйцом, положить на нее начинку (рис.153), края лепешки поднять вверх и плотно зажать так, чтобы над пальцами обеих рук из несмазанных краев лепешки образовалась розочка. Нижнюю часть Розанчиков обмакнуть в яичную смазку и обсыпать сухарями или рубленым миндалем, а потом жарить в жирах.

358. Слоеный пирог со свежими яблоками

Для пирога массой около 1 кг: тесто (по рецепту 349) из 2 стаканов муки * 300 г яблок свежих * 3/4 стакана сахарного песку * 1/4 чайной ложки корицы молотой * 1 яйцо для смазки.

Отрезать ⅓ готового теста. Остальное тесто раскатать в пласт толщиной 7—8 мм и положить на противень, сделать кончиком ножа несколько проколов и выпекать 15—20 мин при температуре 230—240°С почти до готовности. На выпеченный пласт положить рядами дольки очищенных яблок, посыпать их сахарным песком с молотой корицей. Раскатать отложенное тесто по размеру выпеченного пласта и накрыть им нижний пласт с яблоками (рис. 154). Смазать поверхность пирога яйцом и выпекать его 25—35 мин при температуре 230—240°С до готовности.

Вместо яблок можно использовать зеленый крыжовник или ревень, нарезанный кубиками.

359. Слоеный пирог с яблоками и изюмом

Для пирога массой около 1300 г: тесто (по рецепту 349) из 3 стаканов муки * 400 г свежих яблок * ½ стакана изюма * ½ стакана сахарного песку * 1 яйцо для смазки.

Готовое тесто раскатать в продолговатый пласт шириной 30 см, толщиной 5 мм, положить на сбрызнутый водой противень.

Вдоль пласта в средней части положить нарезанные ломтиками очищенные яблоки, равномерно посыпать их промытым изюмом и сахаром.

Ножом или лучше тесторезкой нарезать края пласта теста в виде ленточек, переплести их так, чтобы они покрывали начинку (рис. 155).

Смазать поверхность яйцом и выпекать пирог 30—40 мин при температуре 230—240°С.

360. Слоеный пирог с несладкой начинкой

Для пирога массой около 1 кг: тесто (по рецепту 349) из 2 стаканов муки * начинка (по рецептам 195—217, двойная порция) * 1 яйцо для смазки

Тесто раскатать в пласт (25×30 см), посредине положить начинку и со всех сторон защипать края пласта над начинкой (рис. 156).

Затем опрокинуть пирог на противень, смазать его яйцом.

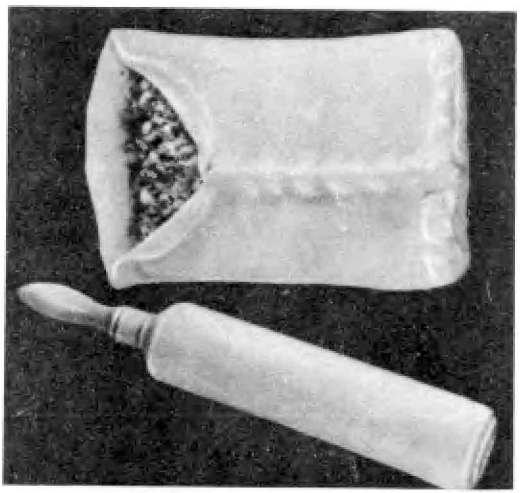


Рис. 156. Приготовление слоеного пирога.

Рис. 157. Украшение слоеного пирога.

Обрезками теста украсить поверхность пирога (рис.157), после чего выпекать его 30—40 мин при температуре 200—210°С.

361. Слоеный торт с заварным кремом

Для торта массой около 1 кг: тесто (по рецепту 349) из 2 стаканов муки * крем заварной (по рецептам 35—47) из 1 стакана молока * 1 ст. ложка сахарной пудры.

Из теста раскатать две круглые лепешки толщиной 5 мм, положить их на сбрызнутый водой лист, наколоть кончиком ножа в нескольких местах и выпекать 25—30 мин при температуре 210—220°С. После охлаждения положить лепешки одна на другую и ножом подровнять края (крошки использовать для обсыпки торта); затем намазать первую лепешку ровным слоем крема, положить на крем вторую лепешку. Обмазать торт с помощью ножа кремом с боковых сторон и сверху, затем обильно обсыпать сло-

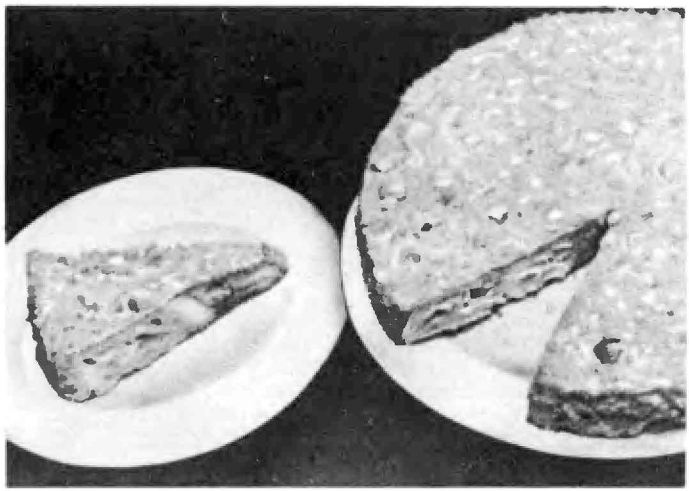


Рис. 158. Слоеный торт с заварным кремом.

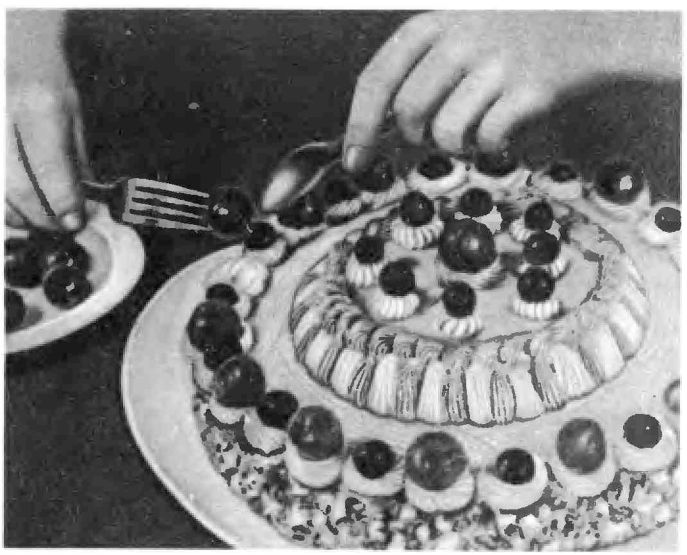


Рис. 159. Отделка двухъярусного слоеного торта масляным кремом и фруктами.

еными крошками, которые предварительно мелко изрубить ножом. Верх торта посыпать также сахарной пудрой (рис.158).

362. Двухъярусный слоеный торт с масляным кремом и фруктами

Для торта массой около 1300 г: тесто (по рецепту 349) из 2½ стаканов муки * крем масляный (по рецептам 1—30) из 200 г масла * 1 стакан фруктов свежих или консервированных.

Из теста раскатать пять круглых лепешек толщиной 5 мм: три диаметром 25 см и две диаметром 15 см.

Положить лепешки на сбрызнутый водой противень, наколоть в нескольких местах кончиком ножа или вилкой и выпекать 25—30 мин при температуре 230—240°С.

После охлаждения подровнять края лепешек, положив перевернутую глубокую тарелку на большие лепешки и десертную — на маленькие, ножом обрезать излишек слойки по краю тарелки.

Три большие лепешки склеить двумя слоями крема. Поверхность и боковые стороны смазать кремом и обсыпать слоеной крошкой, приготовленной из слоеных обрезков, или посыпкой (рецепт 235).

Две малые слоеные лепешки склеить слоем крема и положить их на поверхность больших лепешек. Торт украсить кремом и фруктами (рис. 159).

363. Слоеный торт с белковым кремом

Для торта массой около 1 кг: тесто (по рецепту 349) из 2 стаканов муки * крем белковый (по рецептам 31—34) из 3 белков * ½ стакана джема или повидла * ½ стакана фруктов свежих или консервированных * 1 ст. ложка сахарной пудры для обсыпки.

Раскатать из теста две круглые лепешки толщиной 5 мм и выпечь. После охлаждения склеить лепешки джемом. Смазать боковые стороны и поверхность торта половиной порции крема. Из остального крема сделать с помощью отсадочного мешка украшения на поверхности торта. Посыпать торт сахарной пудрой и поставить его на несколько секунд в горячую духовку для колеровки. Остывший торт украсить фруктами.

364. Слоеный помадно-фруктовый торт

Для торта массой около 1300 г: тесто (по рецепту 349) из 2 стаканов муки * 1 стакан варенья густого * джема или повидла * помада (по рецептам 84—109) из 6 ст. ложек сахарного песку * 1 стакан фруктов свежих или консервированных * желе (по рецептам 111, 112) из 2 ст. ложек сахарного песку.

Из готового теста раскатать три ровные квадратные лепешки размером 25×25 см, положить их на сбрызнутый водой противень, наколоть концом ножа в нескольких местах и выпекать 25—30 мин при температуре 210—220°С. После выпечки склеить все три лепешки густым вареньем, или повидлом, или джемом. Верх торта заглазировать помадой; боковую поверхность смазать густым повидлом и обсыпать мелкими слоеными крошками, приготовленными из обрезков. Поверхность торта украсить фруктами, цукатами, вареньем и желе.

ИЗДЕЛИЯ ИЗ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА

Торты, пирожные и печенье из песочного теста очень рассыпчаты, поэтому они называются песочными. При точном соблюдении рецепта хорошее песочное тесто можно приготовить очень быстро.

365. Приготовление песочного теста

Рецептура песочного теста

Продукты	Количество				
Мука, стаканы	1	1½	2	2½	3
Сахарный песок, стаканы	¼	⅓	½	⅔	1
Масло или маргарин, г	100	150	200	250	300
Яйца, шт.	½	1	1½	2	2
Выход выпеченной заготовки, г	300	450	600	750	900

Если применяется несоленое масло, необходимо добавить в тесто немного соли.

Масло, сахар и яйца размешивают в кастрюле или миске деревянной лопаточкой до получения однородной массы. В эту массу всыпают муку и рукой замешивают тесто. Через 1—2 мин тесто разделывают. Если оно нагрелось от рук, его надо до разделки охладить.

Присутствие в тесте большого количества жиров обеспечивает его пластичность и рассыпчатость готовых изделий. При уменьшении жиров изделия будут получаться более плотными и жесткими. Частичная замена целых яиц желтками увеличивает рассыпчатость и нежность изделий. Яйца частично можно заменить водой, от этого увеличивается пластичность теста, но вкус изделий ухудшается.

Наилучшая температура для теста 15—20°С. При более низкой температуре тесто затвердевает и его трудно раскатать. При температуре выше 25°С масло в тесте размягчается и может отделиться от остальных продуктов: такое тесто крошится при раскатке, а приготовленные из него изделия получаются очень жесткими. Чтобы исправить такое тесто, нужно его хорошо охладить, подержать руки в холодной воде и быстро, в течение 2 мин, перемять тесто до пластичного состояния. Если тесто не становится пластичным, надо добавить в него яичный желток.

Толстые куски песочного теста плохо пропекаются, поэтому все изделия следует готовить из тонко раскатанных пластов толщиной 4—8 мм.

Перед раскаткой немного переминают тесто холодными руками, не подсыпая муки, и формуют прямоугольный кусок в виде кирпича. Этот кусок кладут на посыпанный мукой стол или доску, посыпают сверху мукой и раскатывают в пласт.

Тесто надо раскатывать на ровной доске или столе. Если стол неровный, пласт будет иметь раз-

ную толщину, при выпечке тонкие места пригорят, а толстые останутся непропеченными.

Из раскатанного пласта ножом или выемками делают разные фигуры или переносят пласт на противень с помощью скалки. Излишек теста по краям противня зачищают ножом.

Противни должны быть чистыми, сухими, без всякой смазки, так как изделия из песочного теста к противням не пристают.

Песочные изделия выпекают при температуре 230—250°С до золотистого цвета на поверхности и внутри лепешек. Пласты теста, выпекаемые для нарезных пирожных и тортов, накалывают кончиком ножа. Если пласты в одном месте испеклись, а в другом месте тесто еще сырое, то на испеченные места сверху и снизу кладут листки бумаги и продолжают выпечку, пока весь пласт не пропечется.

Испеченные изделия из песочного теста очень нежны и легко ломаются. Большие пласты, которые потом склеиваются кремами или фруктовыми начинками, нужно выпекать не на противнях, а на железных листах, с которых легче снимать испеченные пласты.

Во время выпечки пласты слегка приклеиваются к железному листу. Чтобы оторвать пласт от железного листа, нужно немного остудить лист, взять его обеими руками и слегка ударить краем листа о край стола или о другой предмет, пока пласт не сдвинется с места. Затем, придерживая левой рукой железный лист, правой рукой осторожно сдвинуть пласт с листа. Фруктовыми начинками и заварными кремами можно склеивать теплые пласты, масляными кремами только холодные.

Крошки, образующиеся при резке выпеченных песочных пластов, используют для обсыпки боковых сторон тортов и иногда пирожных.

366. Пирожные песочные Полоски с масляным кремом

Для 10 пирожных массой по 65 г: тесто (по рецепту 365) из 1½ стакана муки * крем (по рецептам 1—30) из 100 г масла.

Готовое тесто раскатать в два прямоугольных пласта одинакового размера толщиной 4—5 мм. Пласты с помощью скалки переложить на противень и выпекать 10—15 мин при температуре 230—250°С. Когда пласты остынут, на поверхность одного из них нанести половину приготовленного крема; затем осторожно накрыть охлажденным вторым пластом, смазать его тонким слоем крема, сделать на поверхности крема прямые или волнистые линии кондитерской гребенкой, разрезать склеенные пласты на 10 пирожных и поверхность каждого из них украсить с помощью корнетика кремом.

367. Пирожные песочные Полоски с помадой

Для 10 пирожных массой по 75—80 г: тесто (по рецепту 365) из 1½ стакана муки * ½ стакана варенья густого * или повидла * или джема * помада (по рецептам 84—109) из 4 ст. ложек сахарного песку.

Раскатать тесто в квадратные пласты толщиной 4—5 мм и выпечь их. Склеить пласты густым вареньем, повидлом или джемом. Поверхность верхнего пласта смазать очень тонким слоем варенья и заглазировать согретой до 50°С ароматизированной помадой. После застывания помады (через 20—30 мин) обмакнуть нож в горячую воду, стряхнуть с него избыток воды и разрезать склеенные пласты на пирожные.

368. Пирожные песочные Полоски с заварным кремом

Для 10 пирожных массой по 80 г: тесто (по рецепту 365) из 1½ стакана муки * крем заварной (по рецептам 35—47) из 1 стакана молока * 1 ст. ложка сахарной пудры.

Выпечь три прямоугольных пласта (рецепт 366). Из них два, более ровных, склеить кремом, смазать кремом поверхность верхнего пласта. Из третьего пласта сделать мелкую крошку и насыпать ее на поверхность, отделанную кремом. Разрезать подготовленные пласты на прямоугольные или квадратные пирожные и посыпать их сахарной пудрой.

369. Пирожные песочные Полоски со сливочным кремом

Для 10 пирожных массой по 80 г: тесто (по рецепту 365) из 1 1/2 стакана муки * крем сливочный (по рецептам 48—67) из 1 стакана сливок * 1/2 стакана джема * повидла или варенья.

Выпечь два пласта теста (рецепт 366), склеить их в теплом состоянии джемом. После остывания покрыть верхний пласт ровным слоем крема и поставить на час в прохладное место.

Затем, опуская нож в горячую воду, нарезать подготовленные пласты на прямоугольные или квадратные пирожные.

370. Пирожные песочные Полоски с белковым кремом

Для 10 пирожных массой по 85 г: тесто (по рецепту 365) из 1½ стакана муки * крем белковый (по рецептам 31—34) из 3 яичных белков * ½ стакана джема * повидла или варенья * 1 ст. ложка сахарной пудры.

Выпечь два пласта теста (рецепт 366), склеить их в теплом состоянии джемом, смазать поверхность тонким слоем крема. Разрезать склеенные пласты на прямоугольные или квадратные пирожные, разложить их на противне так, чтобы они не касались один другого. Уложить на каждое пирожное крем ложкой или отсадить его из корнетика и посыпать сахарной пудрой. Поставить противень с пирожными в горячую духовку на несколько секунд, пока крем не станет светло-коричневым с румяным оттенком.

371. Пирожные песочные Фруктовые полоски

Для 10 пирожных массой по 85 г: тесто (по рецепту 365) из 1½ стакана муки * ½ стакана варенья густого * повидла или джема * 1 стакан фруктов свежих или консервированных * желе (по рецептам 111, 112) из 2 ст. ложек сахарного песку.

Пирожные приготовлять так же, как песочные Полоски с помадой (рецепт 367), со следующими дополнениями.

После смазки поверхности пласта повидлом сделать тупой стороной ножа контуры пирожных, вдоль меток разложить свежие или консервированные фрукты и залить желе, когда оно станет тягучим.

После застывания желе разрезать пласт по меткам на отдельные пирожные.

372. Пирожные Плетенки с фруктовой начинкой

Для 10 пирожных массой по 90—100 г или 20 по 50 г: тесто (по рецепту 365) из 2 стаканов муки * 1 стакан варенья густого * джема или повидла * желе (по рецепту 111 или 112) из 2 ст. ложек сахарного песку * 1 яичный желток для смазки.

Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 5—6 мм, ⅔ пласта разрезать на полосы шириной 10 см. Полосы переложить на сухой противень и по всей длине их положить варенье, джем или повидло. Смазать края полоски яйцом. Из остального теста раскатать пласт толщиной 3—4 мм, разрезать его на мелкие полосочки и сделать из них над фруктовой начинкой плетения разного фасона

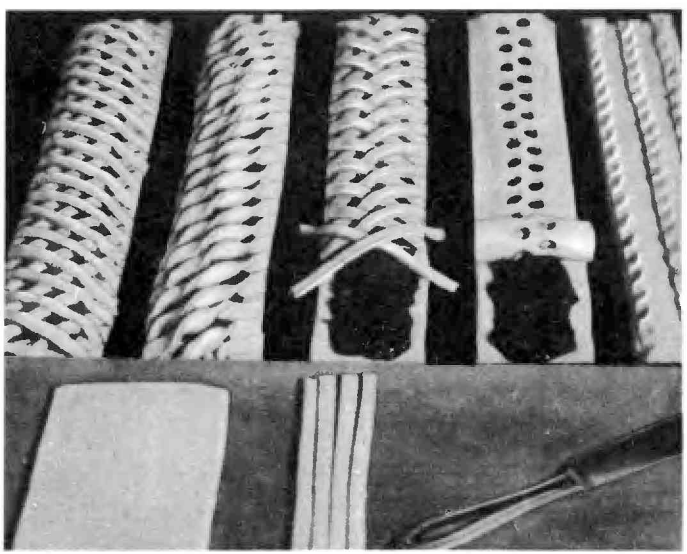


Рис. 160. Приготовление песочного пирожного Плетенка.

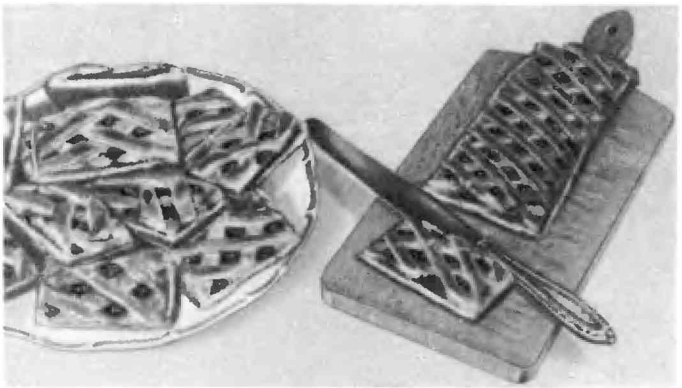


Рис. 161. Пирожные Плетенки с фруктовой начинкой.

Рис. 162. Разделка теста для песочных Колец с миндалем.

(рис. 160). Концы полосок прижать к основной полосе теста. Поверхность плетения смазать яйцом и выпекать 20—30 мин при температуре 220—230°С. После выпечки разрезать полоски на прямоугольные пирожные (рис. 161).

Полоски можно не смазывать яйцом, а посыпать после выпечки сахарной пудрой. Можно также сделать полоску с бортами, между которыми после выпечки положить начинку и залить желе.

373. Пирожные песочные Кольца с миндалем

Для 10 пирожных массой по 70 г: тесто (по рецепту 365) из 2 стаканов муки * ½ стакана миндаля мелко нарубленного или других орехов * 2 ст. ложки сахарного песку * 1 яичный желток для смазки.

Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 7—8 мм и круглой выемкой или чашкой вырезать лепешки, в которых маленькой выемкой посредине сделать отверстия (рис. 162). Поверхность смазать желтком и посыпать рубленым миндалем, смешанным с сахаром. Выпекать пирожные 15—20 мин при температуре 240—250°С

374. Пирожные Полумесяцы с масляным кремом

Для 10 пирожных массой по 50—55 г: тесто (по рецепту 365) из 1 стакана муки * крем масляный (по рецептам 1—30) из 100 г масла * 1 ст. ложка сахарной пудры.

Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 6—7 мм и полукруглой выемкой вырезать лепешки

в виде полумесяцев, затем положить их на сухой противень и выпекать 12—15 мин при температуре 230—250°С. Выпеченные и охлажденные лепешки склеить попарно кремом. Поверхность их обсыпать сахарной пудрой.

375. Пирожные песочные с маком

Для 10 пирожных массой по 70 г: тесто (по рецепту 365) из 1 стакана муки * начинка из мака (по рецепту 223) * мармелад (по рецепту 119) из 100 г абрикосов.

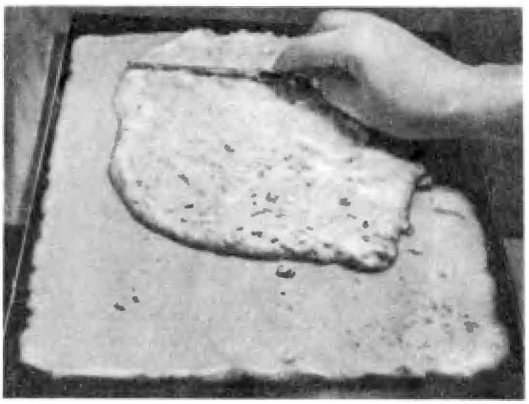
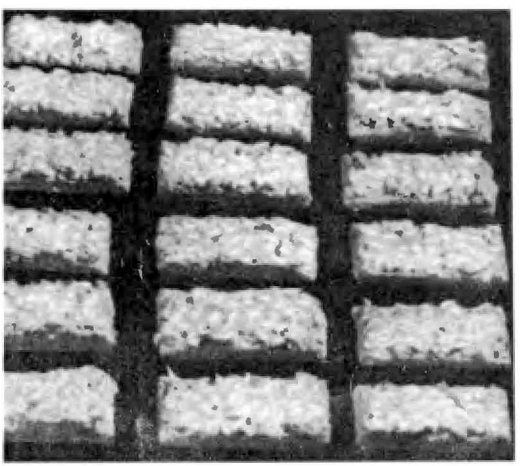


Рис. 163. Размазка массы из крошки над песочным слоем.

Рис. 164. Пирожные песочные с хлебными крошками.



Из ¾ песочного теста раскатать полоску шириной 10 см и толщиной 1 см, положить на смазанный маслом противень. Края полоски смазать яйцом. Вдоль середины полоски разместить начинку из мака. Из остального теста раскатать полоску шириной 13—14 см и толщиной 3—4 мм. Полоску нарезать поперек на узкие полоски, которые уложить крест-накрест над начинкой, и приклеить конец полоски к нижнему пласту. Выпекать пирожные 15—20 мин при температуре 190—200°С. После выпечки и охлаждения заглазировать мармеладом или посыпать сахарной пудрой и разрезать на пирожные.

376. Пирожные песочные с хлебными крошками

Для 10 пирожных массой по 70 г: тесто (по рецепту 365) из 1 стакана муки * 5 яичных белков * 1 стакан сахарного песку * 1 стакан хлебных крошек * $^1/_8$ чайной ложки корицы молотой.

При изготовлении теста использовать яичные желтки. Тесто раскатать в пласт толщиной 5—6 мм и выпекать на сухом противне до полуготовности. Белки взбивать не более 2—3 мин, добавить сахар и, мешая веселкой, нагреть почти до кипения; добавить хлебные крошки, которые предварительно обжарить до светло-желтого цвета, и корицу. Все перемешать, массу вылить на песочную лепешку и выровнять (рис. 163). Через час разрезать пласт на 10 прямоугольников, положить их на противне на расстоянии 3—4 см один от другого (рис. 164) и выпекать 15—20 мин при температуре 180—200°С.

377. Пирожные песочные Корзиночки с масляным кремом и фруктами

Для 10 пирожных массой по 65 г: тесто (по рецепту 365) из 1 стакана муки * крем масляный (по рецептам 1—30) из 100 г масла * 1 стакан фруктов свежих или консервированных.

Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 7 мм, разрезать пласт на 10 квадратов, положить каждый на гофрированную формочку в виде корзиночки и большими пальцами обеих рук прижать тесто к стенкам формочки (рис. 165), лишнее тесто удалить.

После 12—15-минутной выпечки при 240—250°С перевернуть формочку и освободить таким образом готовую корзиночку.

При отсутствии металлических формочек можно круглой выемкой или стаканом вырезать из пласта круглые лепешки, смазать края лепешек

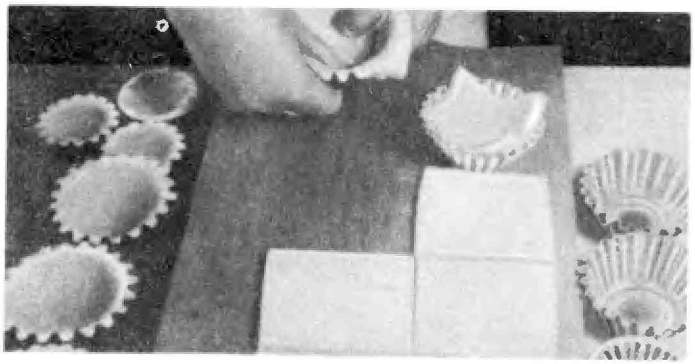


Рис. 165. Разделка теста для песочных Корзиночек в формочках.

яйцом, положить вокруг каждой лепешки бортик из теста и испечь.

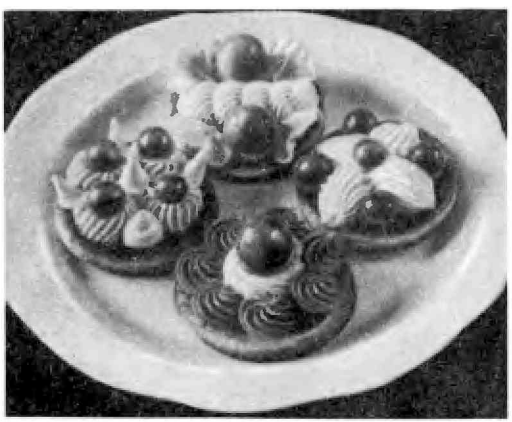
Охлажденные корзиночки наполнить кремом и фруктами (рис. 166) или одним кремом.

У корзиночки можно сделать дугообразную ручку из песочного теста, к которому надо добавить для вязкости несколько капель воды. Ручки можно также приготовить из заварного теста (рецепт 536) или шоколада (рецепт 232).

378. Пирожные песочные Фруктовые корзиночки

Для 10 пирожных массой по 75—80 г: тесто (по рецепту 365) из 1 стакана муки * ½ стакана варенья * джема или повидла * ½ стакана фруктов свежих или консервированных * желе (по рецептам 111, 112) из 2 ст. ложек сахарного песку.

Рис. 166. Песочные Корзиночки с кремом и фруктами, выпеченные без формочек.



Песочные корзиночки приготовить так же, как описано в рецепте 377. В охлажденные корзиночки положить варенье, джем или повидло, а сверху — свежие или консервированные фрукты, залить их желе (рис. 166).

379. Пирожные песочные Корзиночки со сливочным или сметанным кремом

Для 10 пирожных массой по 50—60 г: тесто (по рецепту 365) из 1 стакана муки * крем сливочный (по рецепту 48) из 1 стакана сливок или крем (по рецептам 49—69) из ½ стакана сливок или сметаны.

Охлажденные корзиночки наполнить кремом с помощью ложки либо отсадочного мешка с зубчатой или другого фасона трубочкой.

380. Пирожные песочные Корзиночки с белковым кремом

Для 10 пирожных массой по 65 г: тесто (по рецепту 365) из 1 стакана муки * крем белковый (по рецептам 31—34) из 3 яичных белков * ½ стакана джема * повидла или варенья * 1 ст. ложка сахарной пудры для обсыпки или помада (по рецептам 84—109) для глазирования из 2 ст. ложек сахарного песку * или 1 ст. ложка разных посыпок (по рецепту 235).

Охлажденные корзиночки наполнить джемом, а сверху ложкой положить крем или отсадить его из корнетика, затем обсыпать пирожные сахарной пудрой или отделать другой посыпкой. Можно также поставить пирожные на несколько

секунд в горячую духовку для колеровки или заглазировать крем, окуная его в жидко разведенную цветную помаду или желе.

381. Лепешки песочные с повидлом и миндалем

Для 10 пирожных массой по 80 г: тесто (по рецепту 365) из 1½ стакана муки * ½ стакана варенья густого или джема * или повидла * ½ стакана миндаля мелко нарубленного или других орехов * крем масляный (по рецептам 1—30) из 50 г масла * 1 яичный желток для смазки.

Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 4—5 мм, гофрированной или гладкой выемкой вырезать круглые лепешки. Половину лепешек смазать яйцом и посыпать слегка поджаренным рубленым миндалем, затем все лепешки положить на сухой противень и выпекать 15—20 мин при температуре 240—250°С. Выпеченные лепешки склеить вареньем попарно так, чтобы посыпанная лепешка оказалась сверху. Посредине лепешки сделать украшения из крема.

382. Пирог песочный с белковым кремом

Для пирога массой около 700 г: тесто (по рецепту 365) из 1 стакана муки * ¾ стакана варенья густого или повидла * или джема * крем белковый (по рецептам 31—34) из 2 яиц * 1 ст. ложка сахарной пудры.

Раскатать из теста круглую или прямоугольную лепешку толщиной до 8 мм, из обрезков теста сделать вокруг лепешки по ее краю бортик. Лепешку положить на сухой противень и выпекать 15—20 мин при температуре 230—250°С. После выпечки поверхность лепешки смазать вареньем, а поверх него белковым кремом. Кроме того, можно сделать из крема с помощью корнетика разные узоры. Посыпать пирог сахарной пудрой и поставить на полминуты в горячую духовку (250—300°С) для колеровки до светло-коричневого цвета.

383. Пирог песочный со свежими сливами

Для пирога массой около 1 кг: тесто (по рецепту 365) из 1½ стакана муки * около 500 г слив свежих * ¾ стакана сахарного песку для посыпки слив * ½ чайной ложки корицы молотой * 1 яйцо для смазки.

⅔ теста раскатать в круглую или прямоугольную лепешку толщиной 5—6 мм, положить ее на сухой противень или сковороду. Края лепешки смазать яйцом и из того же теста сделать бортик. Для начинки взять сливы, у которых легко отделяется косточка, разрезать пополам и удалить косточки. Плотно уложить сливы на песочную лепешку разрезом вверх. Поверхность посыпать сахаром, смешанным с корицей. Из остатка теста раскатать пласт толщиной 2—3 мм, нарезать узкими ленточками, сплести из них сетку над сливами, смазать ее яйцом и выпекать пирог 30—35 мин при температуре 210—230°С.

384. Пирог песочный с фруктами и ягодами

Для пирога массой около 800 г: тесто (по рецепту 365) из 2 стаканов муки * 300 г фруктов резаных * желе (по рецепту 111 или 112) из 2 ст. ложек сахарного песку * ¼ стакана повидла.

Тесто раскатать в круглый или квадратный пласт толщиной 6—8 мм. Пласт уложить на сухой противень, загнуть края вверх и защипать их, чтобы образовался красивый бортик, который смазать яйцом. Выпекать пирог 10—15 мин при температуре 210—220° С. После выпечки и охлаждения покрыть слоем повидла, на поверхности красиво уложить свежие или консервированные фрукты и залить желе.

385. Пирог песочно-творожный

Для пирога массой около 600 г: тесто (по рецепту 365) из 1 стакана муки * творожная начинка (по рецепту 218) или начинка из сырковой массы (по рецепту 219) * 1 яйцо для смазки.

Готовое тесто разделить на две части, одну часть раскатать в круглую или четырехугольную лепешку толщиной 5—6 мм, положить на сухой противень и выпекать 6—10 мин при температуре 230—250°С до полуготовности. На поверхность лепешки положить слой творожной начинки. Остальное тесто раскатать в пласт, равный по размеру нижней лепешке, и положить поверх творога. Поверхность пирога смазать яйцом и столовой вилкой сделать рисунок в виде сетки. Выпекать пирог 15—20 мин при температуре 210—230°С.

386. Пирог песочно-штрейзельный

Для пирога массой около 1 кг: тесто (по рецепту 365) из 2 стаканов муки * 1 стакан варенья густого, или джема * или повидла * 1 ст. ложка сахарной пудры для посыпки.

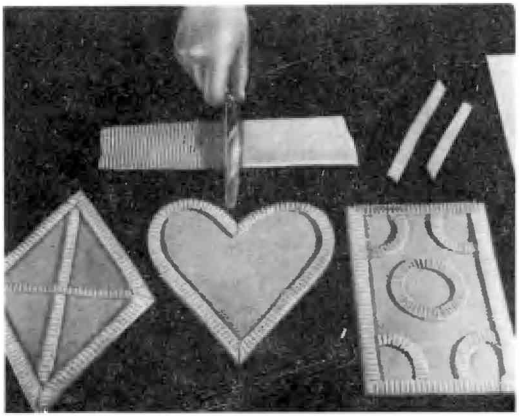


Рис. 167. Разделка теста для мазурок.

Из половины теста раскатать круглую или четырехугольную лепешку толщиной 4—5 мм, положить ее на сухой противень и покрыть вареньем. Остальное тесто положить в холодильник. Охлажденное тесто посыпать небольшим количеством муки и растереть ладонями в мелкие крошки. Лучше всего протереть тесто ложкой сквозь редкое сито. Полученную крошку равномерно насыпать на поверхность фруктового слоя пирога. Выпекать пирог 20—30 мин при температуре 220—230° С. Посыпать охлажденный пирог сахарной пудрой.

387. Песочные мазурки с помадой

Для мазурок общей массой около 900 г: тесто (по рецепту 365) из 2 стаканов муки * помада (по рецептам 84—109) из 6 ст. ложек сахара * ½ стакана фруктов или крем масляный (по рецептам 1—30) из 50 г масла * 1 яичный желток для смазки.

Мазурки — это польские мучные сладкие изделия типа наших открытых пирогов и ватрушек, разных размеров и форм, отделанные фруктами, помадой, кремом, орехами или посыпками.

Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 5 мм и вырезать мазурки разной формы (рис. 167). Из остатков теста раскатать пласт толщиной 6 мм и сделать ножом рифленую поверхность. Рифленый пласт нарезать на полоски шириной 1 см и украсить ими края и середину мазурок. Поверхность украшения смазать желтком.

После 15—20-минутной выпечки при температуре 230—250°С налить в углубления мазурок ароматизированную помаду разных цветов; когда она застынет, украсить мазурки кремом или фруктами (рис. 168).

388. Песочные сезонные тортики

Для тортиков общей массой около 1200 г: тесто (по рецепту 365) из 2½ стакана муки * 1—2 стакана фруктов свежих * желе (по рецепту 111 или 112) из 3 ст. ложек сахарного песку * 1 яичный желток для смазки.

Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 4—5 мм, вырезать круглые лепешки желаемой величины, переложить их на сухой противень, смазать края лепешек желтком и наколоть кончиком ножа середину лепешек. Из обрезков теста раскатать другую лепешку толщиной 5 мм, нарезать из нее ножом ленточки и обложить ими края основных лепешек. Сделать на ленточках ножом узоры (рис. 169). Смазать их желтком и выпекать лепешки 15—20 мин при температуре 230—250°С.

После выпечки и охлаждения украсить поверхность торта фруктами и залить желе.

На рис. 170—173 показаны сезонные тортики разных размеров, украшенные фруктами.

389. Торт песочный с масляным кремом

Для торта массой около 1 кг: тесто (по рецепту 365) из 2 стаканов муки * крем масляный (по рецептам 1—30) из 200 г масла * посыпка (по рецепту 235).

Из готового теста раскатать три квадратные или круглые лепешки (рис. 174) толщиной 4—5 мм. Обрезать ножом края теста или подровнять лепешку, нажимая на нее сковородкой (рис. 175). Каждую лепешку навернуть на скалку (рис. 176) и перенести на сухой противень. Выпекать лепешки 12—15 мин при 230—250°С. Все три лепешки после охлаждения склеить кремом, смазать кремом боковые стороны торта и отделать их посыпкой (рецепт 235). Из оставшегося крема сделать с помощью корнетика и шприцевальных трубочек различные украшения на поверхности торта.

Очень простые и красивые украшения можно сделать с помощью корнетика или трубочки с зубчиками, как показано на квадратном торте (рис. 177).

Круглый торт удобно перед подачей на стол нарезать на порции. На рис. 178 изображен круглый порционный торт, отделанный кремом из корнетиков.

390. Торт песочный с масляным кремом и фруктами

Для торта массой 1200 г: тесто (по рецепту 365) из 2 стаканов муки * крем масляный (по рецептам 1—30) из 200 г масла * 1 стакан фруктов свежих или консервированных.

Приготовить торт с кремом (рецепт 389), но поверхность его отделать кремом и фруктами.

На рис. 179—182 показаны круглые и квадратный торты с гладкой кремовой поверхностью, на которой в разных комбинациях уложены фрукты.

391. Торт песочный со сливочным или сметанным кремом

Для торта массой около 900 г: тесто (по рецепту 365) из 1½ стакана муки * ½ стакана джема * повидла или густого варенья * крем сливочный (по рецепту 48) из 1 стакана сливок или крем (по рецептам 49—69) из ½ стакана сливок или сметаны * 1 стакан фруктов свежих или консервированных.

Из готового теста раскатать круглую лепешку толщиной 1 см, после выпечки и охлаждения покрыть ее слоем джема. Сделать вокруг лепешки из бумаги бортик высотой 3—4 см. Положить ложкой крем на поверхность торта ровным слоем. Поверх крема разложить фрукты. Через час снять бумажный бортик.

392. Торт песочный с помадой

Для торта массой около 1200—1300 г: тесто (по рецепту 365) из 2 стаканов муки * 1 стакан варенья густого или повидла * помада (по рецептам 84—109) из 6 ст. ложек сахарного песку * ½ стакана орехов или крем (по рецептам 1—30) из 50 г масла.

Из готового теста раскатать три лепешки толщиной 4—5 мм, положить их на сухой противень и выпекать 10—15 мин при 230—250°С. Выпеченные лепешки склеить вареньем или повидлом. Поверхность и боковые стороны торта смазать тонким слоем повидла. Поверхность торта заглазировать согретой помадой, украсить кремом или фруктами, желе, орехами, а боковые стороны посыпать орехами (рецепт 235).

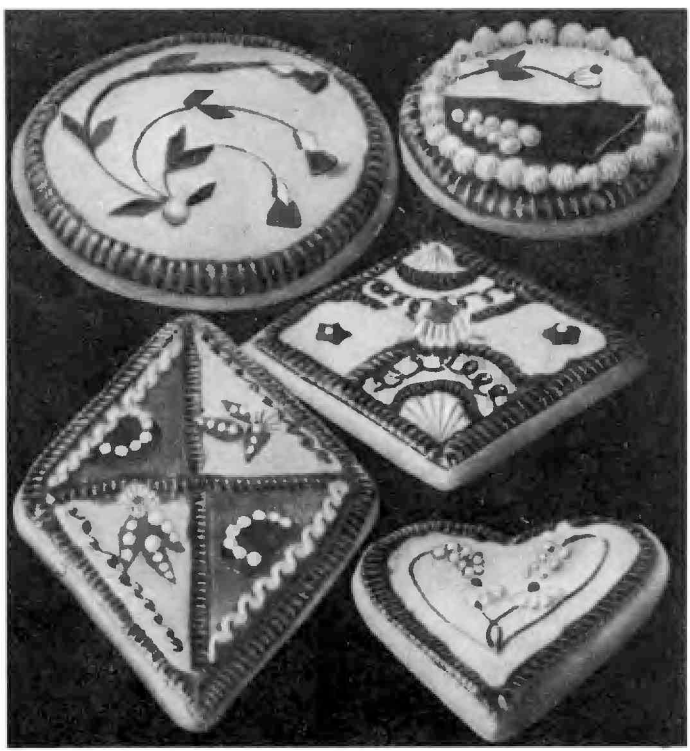
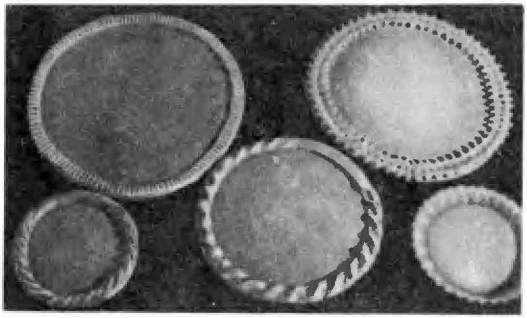
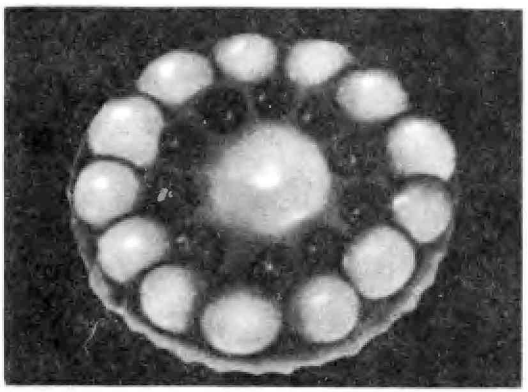


Рис. 168. Мазурки, отделанные помадой, кремом и фруктами.





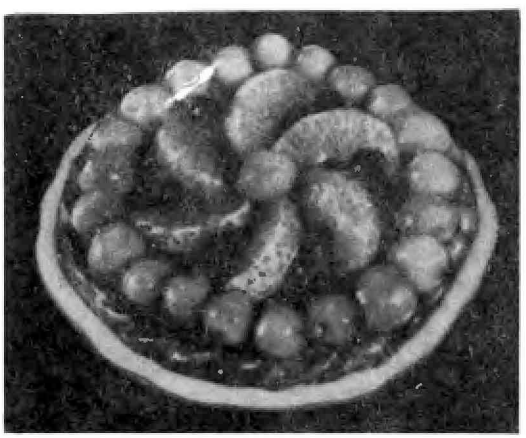
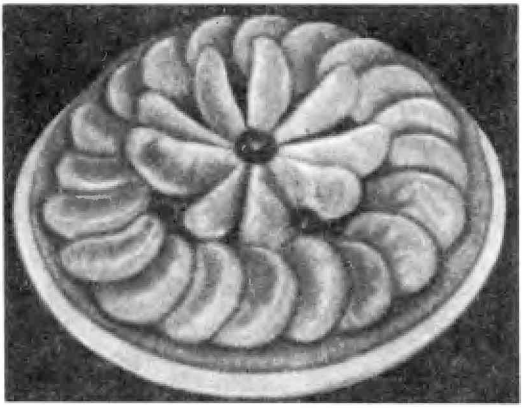
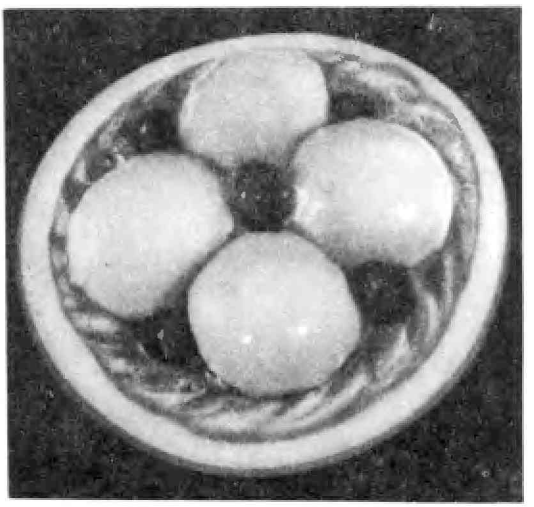


Рис. 169. Лепешки из песочного теста для сезонных тортиков.

Рис. 170. Сезонный тортик с персиком, вишней и мирабелью.

Рис. 171. Сезонный тортик с апельсинами, черешней и вишней.





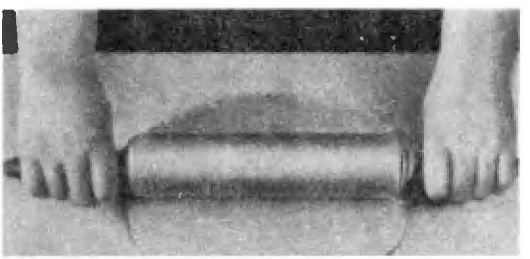
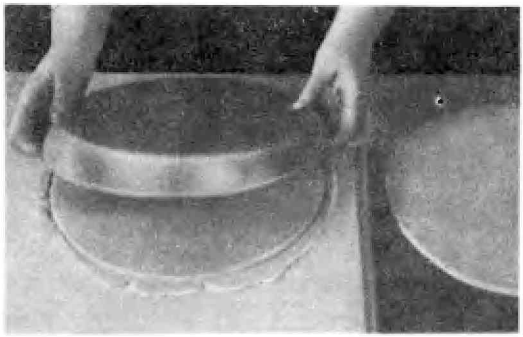
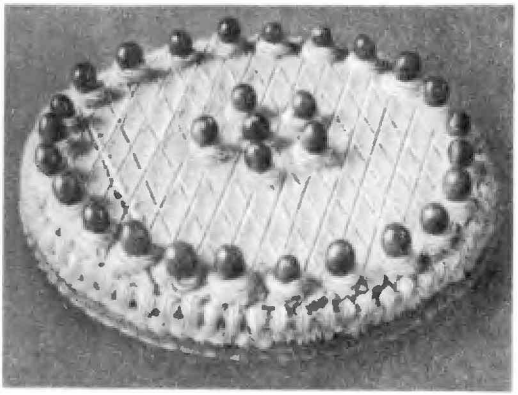


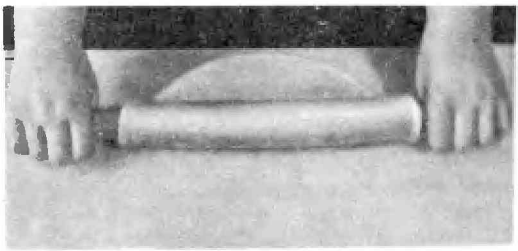
Рис. 172. Сезонный тортик с апельсинами.

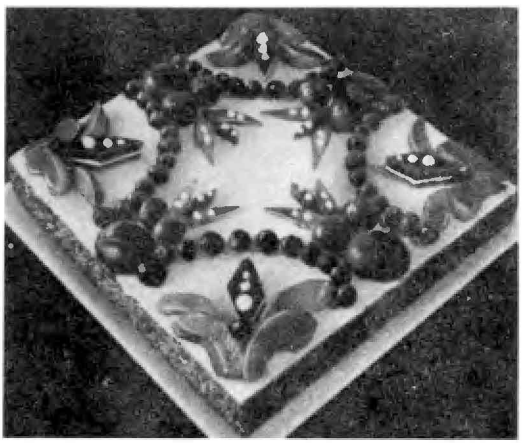
Рис. 173. Сезонный тортик с абрикосами и вишней.

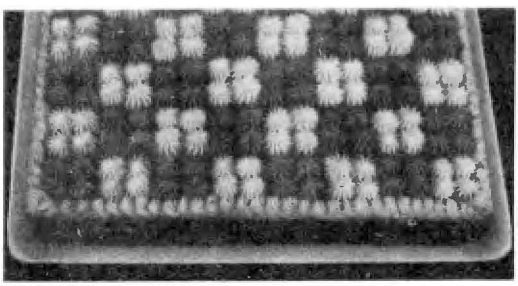
Рис. 174. Раскатывание песочного теста в круглую лепешку.











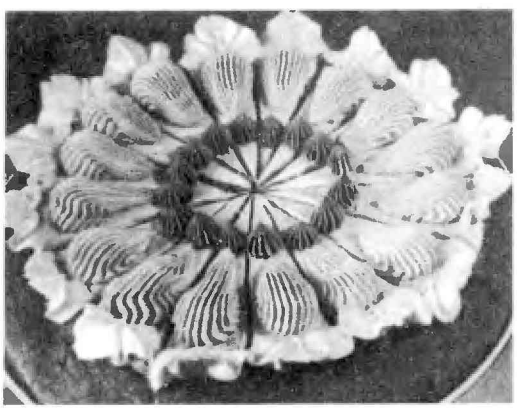


Рис. 175. Подравнивание песочной лепешки сковородкой.

Рис. 176. Навертывание круглой лепешки на скалку.

Рис. 177. Квадратный песочный торт с кремом.

Рис. 178. Круглый порционный песочный торт с кремом.

Рис. 179. Песочный торт, посыпанный сахарной пудрой и украшенный виноградом.

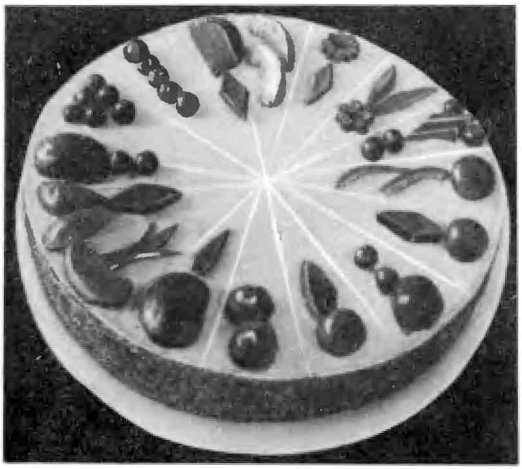
Рис. 180. Квадратный песочный торт с кремом и фруктами.

Рис. 181. Круглый песочный торт с кремом и фруктами, уложенными по всей поверхности.

Рис. 182. Круглый песочный порционный торт с кремом и фруктами, уложенными по краю.

Рис. 183. Песочный торт Новогодний.

Можно сделать и новогодний торт (рис. 183): после глазирования поверхности торта помадой нарисовать повидлом с помощью корнетика елочную ветку, посыпать ее зеленой мелко нарубленной фисташкой. Из обрезков теста раскатать прямоугольный пласт, которому после выпечки придать форму календаря, заглазировать его согретой белой помадой, а затем положить на торт; повидлом из корнетика сделать надпись, по краям торт украсить кремом и фруктами из варенья.



393. Торт песочный с белковым кремом

Для торта массой около 1100 г: тесто (по рецепту 365) из 2 стаканов муки * крем белковый (по рецептам 31—34) из 3 яичных белков * 1 стакан джема * 1 чайная ложка сахарной пудры.

Выпечь две лепешки (рецепт 389), склеить их в теплом состоянии джемом (½ стакана). Остальной джем намазать на поверхность лепешки, поверх джема положить ровным слоем примерно половину крема и обмазать кремом боковые стороны торта. Остальной крем отсадить из корнетика с зубчатой или другой трубочкой или красиво уложить ложкой на верх торта и посыпать сахарной пудрой. Поставить торт на несколько секунд в горячую духовку для колеровки крема.

394. Торт песочный фруктовый

Для торта массой около 1500 г: тесто (по рецепту 365) из 2 стаканов муки * 1 стакан варенья густого * 2 стакана фруктов свежих или консервированных * желе (по рецептам 111, 112) из 2 ст. ложек сахарного песку * ½ стакана орехов или миндаля.

Из готового теста раскатать три круглые лепешки, положить их на сухой лист, наколоть и выпекать 12—15 мин при 230—250°С. Выпеченные лепешки склеить густым вареньем. Поверхность и боковые стороны торта также смазать повидлом (толщина слоя 2—3 мм), украсить поверхность фруктами.

Залить фрукты желе; затем обсыпать боковые стороны торта мелко дробленными орехами.

ИЗДЕЛИЯ ИЗ АРОМАТИЗИРОВАННОГО ПЕСОЧНОГО ТЕСТА

Из этого теста можно приготовлять всевозможные печенья и другие сухие песочные изделия без ароматизированных начинок и глазурей.

395. Приготовление ароматизированного песочного теста

Рецептура ароматизированного песочного теста

Продукты	Количество			
Мука пшеничная, стаканы	1	2	3	4
Сахарный песок, стаканы	¼	½	¾	1
Масло или маргарин, г	75	150	225	300
Яйцо, шт.	½	1	1½	2
Соль, чайные ложки	⅛	¼	⅓	½
Сода, чайные ложки	⅛	¼	⅓	½
Выход выпеченных изделий, г	250	500	750	1000

Тесто приготовляют так же, как описано в рецепте 365, только во время замеса дополнительно добавляют различные ароматические вещества. В смеси с мукой употребляют соль и пищевую соду, отчего тесто приобретает другой вкус и изменяется его наименование.

Песочно-ванильное тесто. Это тесто приготовляют так же, как указано в рецепте 395, только на 1 стакан муки добавляют 1 г ванильного сахара или 3—5 капель ванильной эссенции.

Песочно-лимонное тесто. Тесто приготовляют, как указано в рецепте 395, только на 1 стакан муки добавляют лимонную цедру и лимонный сок ¼ лимона, которые предварительно перемешивают с маслом и сахаром или добавляют 3—5 капель лимонной эссенции, или 10—15 г лимонного ликера, или 15—20 г лимонных цукатов.

Песочно-миндальное тесто. Тесто приготовляют, как указано в рецепте 395, только на 1 стакан муки добавляют 1—2 ст. ложки мелко растертого, слегка поджаренного очищенного или неочищенного миндаля, соответственно уменьшив количество муки.

Кроме миндаля можно добавить 5—8 капель миндальной эссенции.

Песочно-шоколадное тесто. Тесто приготовляют, как указано в рецепте 395, только на 1 стакан муки добавляют 1 чайную ложку какао порошка и 1 чайную ложку сахарной пудры, уменьшив при этом на 1 чайную ложку количество муки.

Песочно-цукатное тесто. Тесто приготовляют, как указано в рецепте 395, только на 1 стакан муки добавляют 1 ст. ложку мелко нарубленных или пропущенных через мясорубку цукатов.

Песочно-пряное тесто. Тесто приготовляют, как указано в рецепте 395, только на 1 стакан муки добавляют ¼ чайной ложки корицы или ⅛ ложки мелко растертой гвоздики, мускатного ореха, кардамона или имбиря.

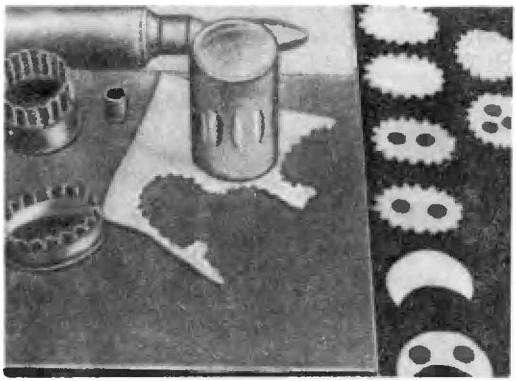


Рис. 184. Разделка теста на печенье Анютины глазки.

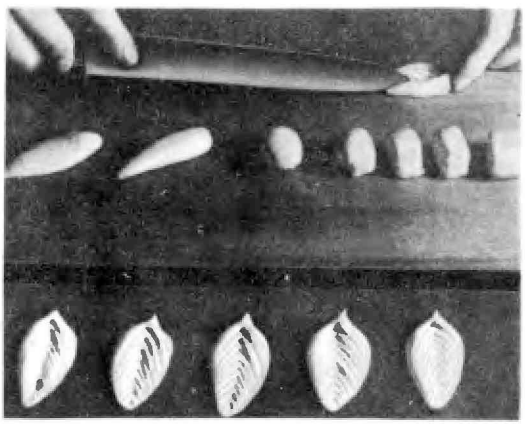
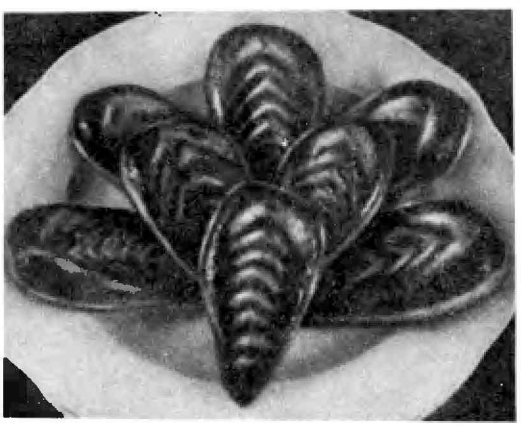


Рис. 185. Разделка песочного теста на печенье Листики.



396. Печенье песочное Анютины глазки

Для 1 кг печенья: тесто ароматизированное (по рецепту 395) из 2 стаканов муки * ½ стакана джема или повидла * помада (по рецептам 84—109) из 4 ст. ложек сахарного песку * 1 ст. ложка сахарной пудры для обсыпки.

Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 3—4 мм и выемками или стаканом вырезать лепешки. У половины лепешек сделать по два небольших отверстия (рис. 184).

После выпечки склеить повидлом лепешки попарно: снизу сплошную лепешку, сверху с отверстиями.

Посыпать печенье сахарной пудрой и в отверстия отсадить из корнетика белую помаду. Когда помада застынет, отсадить на нее из корнетика каплю шоколадной помады, имитирующую зрачок.

397. Печенье песочное Листики

Для 900 г печенья: тесто ароматизированное (по рецепту 395) из 3 стаканов муки * 1 яичный желток для смазки.

Готовое тесто раскатать в жгут, нарезать его на ровные кусочки. Каждый кусочек подкатать в виде фигурки моркови и приплюснуть. Начиная от толстого конца фигуры, острым концом ножа нанести на ней косые линии. Получится листик с прожилками (рис. 185); затем положить листик на сухой противень, смазать яйцом и выпекать 10—15 мин при температуре 240—250°С. Выпеченное печенье изображено на рис. 186.

398. Печенье песочное Оригинальное

Для 550 г печенья: тесто ароматизированное (по рецепту 395) из 2 стаканов муки * 1 чайная ложка какао порошка для окраски теста.

При изготовлении теста одну его половину смешать с просеянным какао порошком, а затем после охлаждения теста сформовать белые и темные фитильки, которые скрутить между собой, как указано на рис. 187. Выпекать печенье на сухом противне 8—10 мин при температуре 180—200°С.

◄

Рис. 186. Выпеченное песочное печенье Листики.

399. Печенье песочное Крендельки и Завитушки

Для 900 г печенья: тесто ароматизированное (по рецепту 395) из 3 стаканов муки * 1 яичный желток для смазки.

Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 5—6 мм. Разрезать пласт на тонкие жгутики длиной в карандаш. Изгибая жгутики, сделать из них различные фигуры (рис. 188), положить на сухой противень.

Смазать яйцом и выпекать 10—15 мин при температуре 230—250°С.

400. Печенье песочное Недотрога

Для 450 г печенья: тесто ароматизированное (по рецепту 395) из 1½ стакана муки * 2 яичных желтка * 1 г ванильного сахара * $^1/_8$ чайной ложки соли.

Тесто раскатать в круглые шарики по 5—8 г. Шарики положить на сухой противень, немного прижать рукой и круглой тупой выемкой надавить на каждый шарик, чтобы на их поверхности получились небольшие кружочки.

Выпекать печенье 8—10 мин при температуре 200—220°С.

401. Печенье песочное Подсолнух

Для 1 кг печенья: тесто ароматизированное (по рецепту 395) из 2 стаканов муки * ½ стакана джема или повидла * шоколадная помада (по рецепту 108) из 8 ст. ложек сахарного песку * 1 яичный желток для смазки.

Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 3—4 мм. Зубчатой выемкой вырезать из пласта круглые лепешки. У половины лепешек меньшей выемкой сделать в центре круглые отверстия (рис. 189). Лепешки с отверстиями смазать яичным желтком и выпекать 10—12 мин при температуре 240—250°С. После выпечки склеить повидлом попарно лепешки с отверстиями и без отверстий, отсадить из корнетика в отверстия шоколадную помаду.

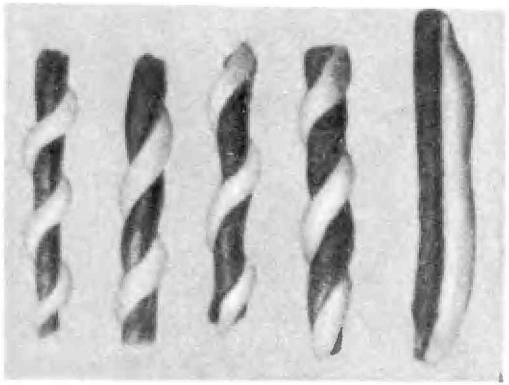
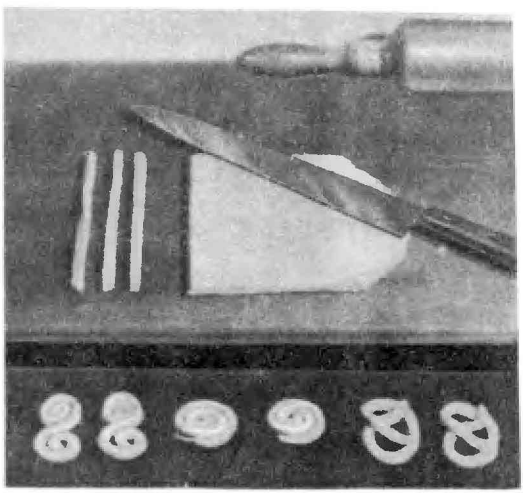


Рис. 187. Песочное печенье Оригинальное.



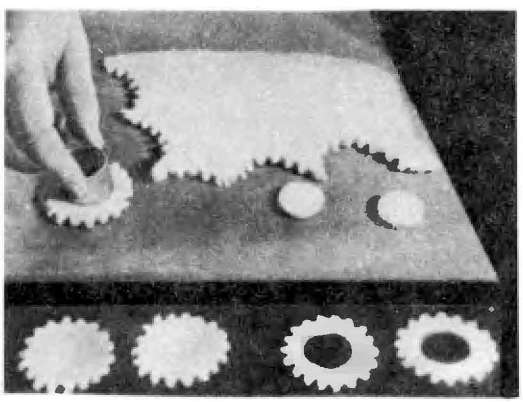


Рис. 188. Разделка песочного теста на печенье Крендельки и Завитушки.

Рис. 189. Разделка теста на печенье Подсолнух.

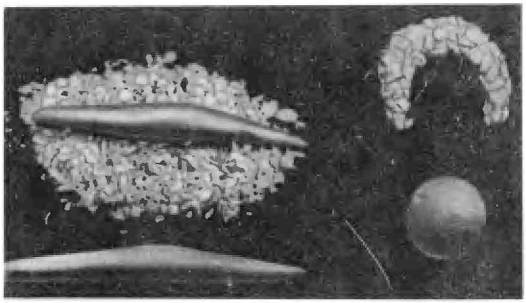


Рис. 190. Песочное печенье Рожки.

402. Печенье песочное Рожки

Для 600 г печенья: тесто ароматизированное (по рецепту 395) из 2 стаканов муки * 1 яйцо для смазки * 1 ст. ложка орехов для обсыпки * 1 г ванильного сахара.

Из теста раскатать жгутик, который разрезать на кусочки по 10 г. Из каждого кусочка раскатать мелкий жгутик с заостренными концами, которые смазать яйцом и обвалять в рубленых орехах (рис. 190) либо в маке, положить на слегка смазанный маслом противень и выпекать 10—15 мин при температуре 200—220°С.

403. Печенье песочное с волнистой поверхностью

Для 900 г печенья: тесто ароматизированное (по рецепту 395) из 2½ стакана муки * ½ стакана орехов * 1 яичный желток для смазки.

Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 5 мм. Поверхность пласта смазать яичным желтком, который предварительно немного подкрасить жженым сахаром в коричневый цвет; затем кондитерской гребенкой, сделанной из картона или жести, нанести на смазанный пласт волнистые или прямые линии. Поверхность посыпать рублеными орехами. Когда смазка подсохнет, ножом, выемками или тесторезками сделать разные фигурки (рис. 191) и выпекать 10—15 мин при температуре 230—250°С.

404. Печенье песочное со штрейзелем

Для 1100 г печенья: тесто ароматизированное (по рецепту 395) из 2½ стакана муки * штрейзель (по рецепту 236) из 4 ст. ложек муки * 1 яичный желток для смазки.

Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 4—5 мм, смазать желтком и посыпать ровным слоем штрейзеля, затем охладить до затвердения теста и штрейзеля.

Сделать из пласта ножом или выемками разные фигурки (рис. 192) и выпекать 10—15 мин при температуре 230—250°С.

405. Печенье песочное с помадой

Для 1000—1100 г печенья: тесто ароматизированное (по рецепту 395) из 3 стаканов муки * помада (по рецептам 84—109) из 4 ст. ложек сахарного песку.

Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 3—4 мм, ножом и разными выемками вырезать

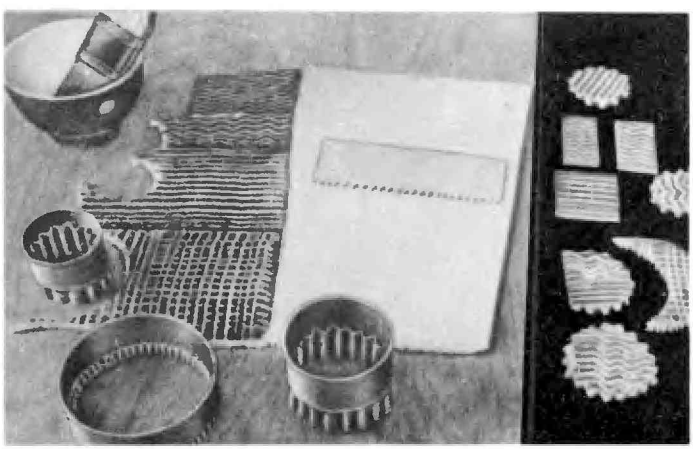


Рис. 191. Разделка песочного теста на печенье с волнистой поверхностью.

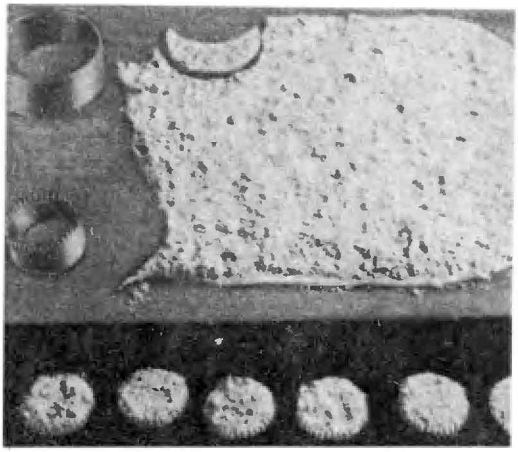


Рис. 192. Разделка песочного теста на печенье со штрейзелем.

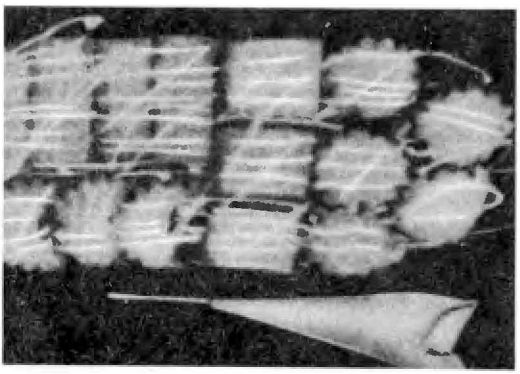


Рис. 193. Песочное печенье, отделанное помадой.

различные фигурки, положить их на сухой лист и выпекать 10—12 мин при температуре 240—250°С. Выпеченное остывшее печенье положить плотно на противень и с помощью корнетика или ложечки обрызгать поверхность ароматизированной разноцветной помадой (рис. 193).

406. Печенье песочное с рифленой поверхностью

Для 900 г печенья: тесто ароматизированное (по рецепту 395) из 3 стаканов муки * 1 яичный желток для смазки.

Раскатать гладкой скалкой тесто в пласт толщиной 5—6 мм, затем прокатать 1 раз с нажимом по пласту рифленой (рис. 194) или вафельной (рис. 195) скалкой. После этого сделать из теста выемками, ножом, стаканом разные фигурки, смазать их желтком и выпекать 10—15 мин при температуре 230—250°С.

407. Печенье песочное с сеткой

Для 900 г печенья: тесто ароматизированное (по рецепту 395) из 3 стаканов муки * 1 яичный желток для смазки.

Готовое тесто раскатать в жгут и нарезать его на кусочки. Каждый кусочек подкатать в шарик. Положить шарик на редкое сито и прижать его рукой, от сита останутся следы (рис. 196). Можно вместо этого сделать на тесте вилкой крестообразные пометки. Печенье выпекать 10—15 мин при температуре 240—250°С.

408. Печенье песочное Фигурные полоски

Для 900 г печенья: тесто ароматизированное (по рецепту 395) из 3 стаканов муки.

Тесто должно быть немного круче, чем обычное, поэтому в него надо добавить дополнительно 2 ст. ложки муки.

Готовое тесто охладить, вставить в мясорубку № 5 специальное приспособление и выжать фигурные полоски теста (рис. 197). Полоски можно разрезать после выпечки или до выпечки на мелкое печенье. Выпекать печенье 10—15 мин при температуре 230—250°С.

409. Печенье песочное Хлебцы

Для 900 г печенья: тесто ароматизированное (по рецепту 395) из 3 стаканов муки * 1 яичный желток для смазки.

Готовое тесто раскатать в жгут, нарезать на кусочки. Каждый кусочек теста сформовать в виде продолговатой булочки, положить на сухой противень и смазать яичным желтком. Когда смазка на поверхности теста подсохнет, сделать острым ножом продольный надрез. После 10—15-минутной выпечки при температуре 240—250°С печенье готово (рис. 198).

410. Печенье песочное шоколадно-ванильное

Для 900 г печенья: тесто ароматизированное (по рецепту 395) из 1½ стакана муки с добавлением 5 г ванильного сахара * тесто песочно-шоколадное (см.

стр. 153) из 1½ стакана муки с добавлением 1 ст. ложки какао порошка * 2 яйца для склеивания.

Приготовить два теста: одно — ванильное белого цвета, другое — с какао порошком шоколадного цвета; для изготовления печенья с шахматным рисунком нарезать ¾ белого и шоколадного теста на бруски квадратного сечения. Чтобы при соединении бруски не деформировались, охладить их. Раскатать из белого теста тонкий пласт, смазать его и брусочки яйцом и завернуть брусочки в шахматном порядке в пласт. При изготовлении печенья со спиральным или кольцевым рисунком также свернуть белые и шоколадные пласты вместе (рис. 199), хорошо охладить, чтобы они не мялись при резке, нарезать на дольки (рис. 200), положить их на чистый сухой противень. Печенье выпекать 15—20 мин при температуре 230—240°С.

411. Булочки песочные с орехами

Для булочек общей массой около 1 кг: тесто ароматизированное (по рецепту 395) из 3 стаканов муки * ¾ стакана мелко нарубленных орехов * 2 яичных желтка для смазки.

Готовое тесто раскатать в жгут, нарезать на кусочки, подкатать в круглые шарики и охладить. В кастрюлю влить 2 яичных желтка и положить несколько шариков; затем закрыть кастрюлю крышкой и встряхнуть несколько раз, чтобы поверхность теста покрылась яичным желтком. Выложить шарики из кастрюли на противень с мелко нарубленными орехами, сделать противнем несколько кругообразных движений, чтобы шарики покрылись орехами. Положить шарики на сухой противень и выпекать 10—15 мин при температуре 230—250°С.

412. Печенье Альберта

Для 600 г печенья: стакан муки пшеничной и 2 ст. ложки картофельной * ½ стакана сахарного песку * 100 г масла сливочного * ¼ стакана молока * 5 яичных желтков * 2 г ванильного сахара * ¼ чайной ложки соды.

Сахар растворить в молоке, добавить яичные желтки, ванильный сахар, размять масло и перемесить все; в последнюю очередь добавить просеянную муку и соду и замесить в течение 2—3 мин крутое тесто. Через ½ ч раскатать тесто в пласт толщиной 3—5 мм. Чтобы печенье не вздулось, вилкой проколоть тесто в нескольких местах, а затем выемками или ножом разрезать пласт на мелкие печенья. Выпекать печенье на сухом противне 8—10 мин при температуре 180—200°С.

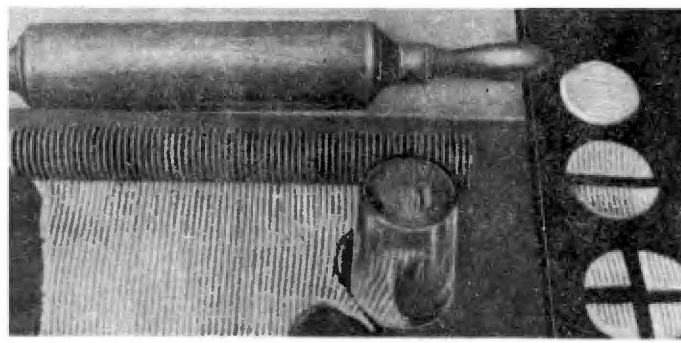


Рис. 194. Разделка песочного теста на печенье с помощью рифленой скалки.

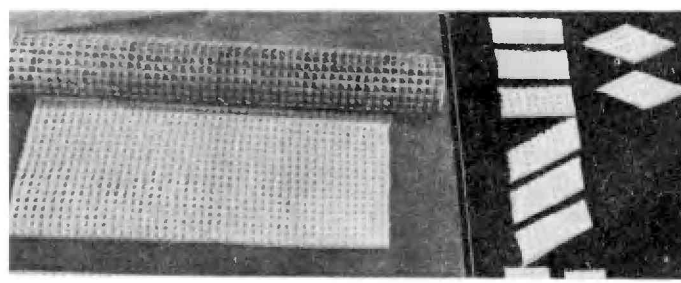
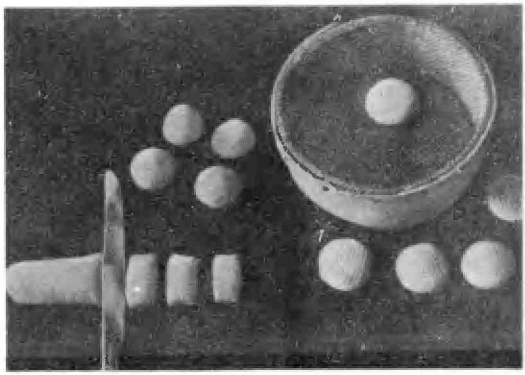
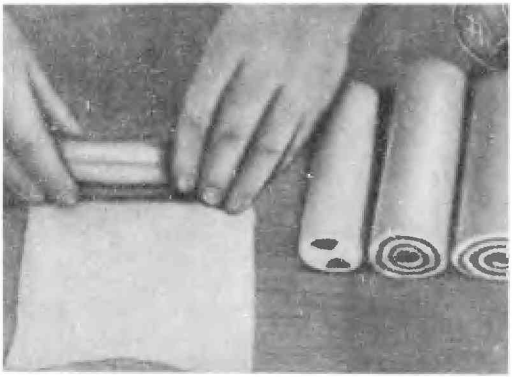
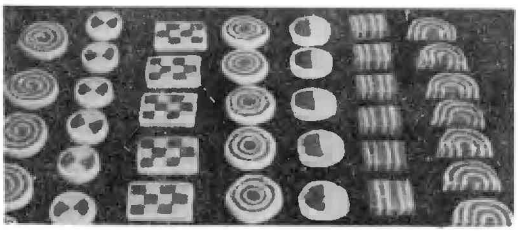


Рис. 195. Разделка песочного теста на печенье с помощью вафельной скалки.







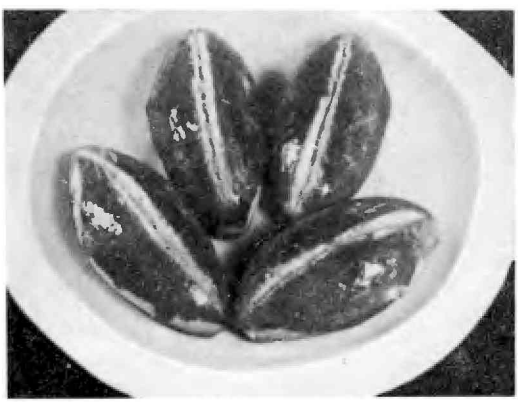


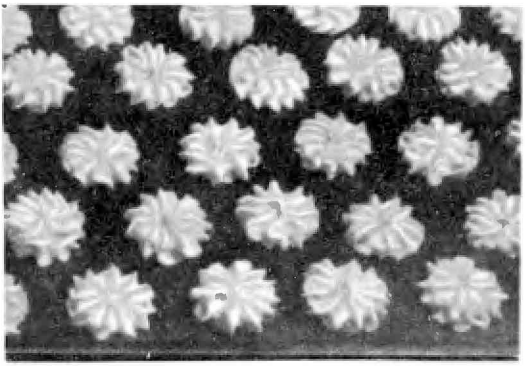
Рис. 196. Разделка песочного теста на печенье с сеткой.

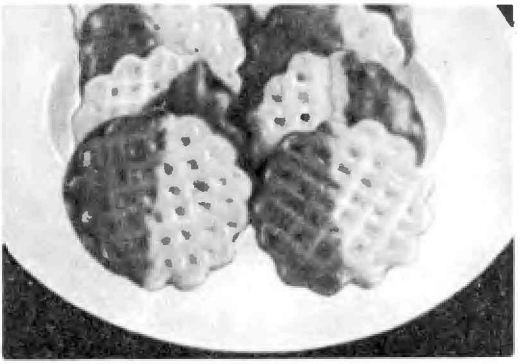
Рис. 197. Формование печенья из песочного теста с помощью мясорубки.

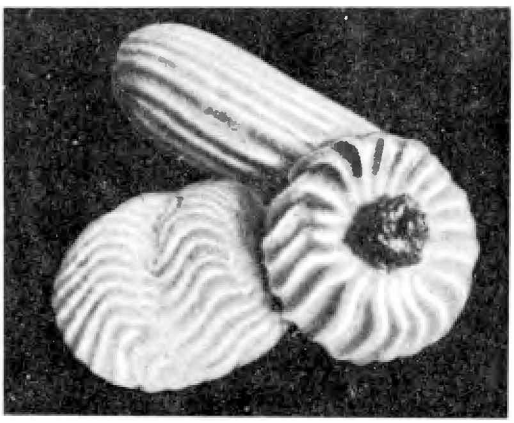
Рис. 198. Песочное печенье Хлебцы.

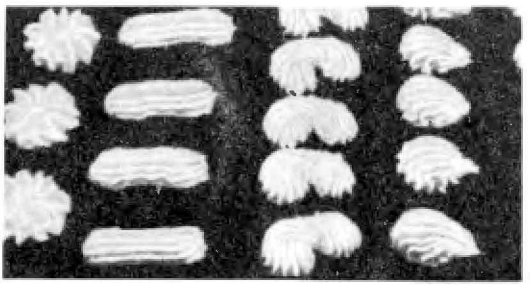
Рис. 199. Свертывание теста для двухцветного печенья.

Рис. 200. Разновидности двухцветного песочного печенья перед выпечкой.









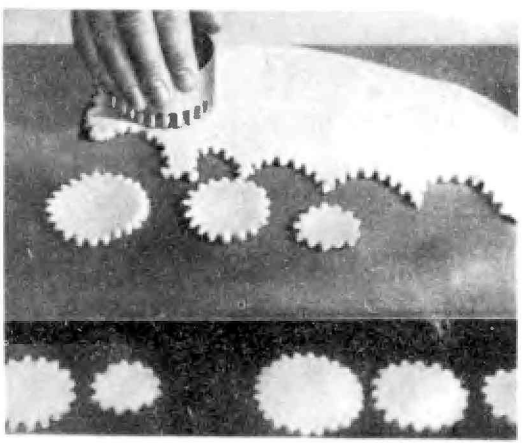


Рис. 201. Печенье Звездочка.

Рис. 202. Печенье Курабье бакинское.

Рис. 203. Печенье по-молдавски.

Рис. 204. Печенье Суворовское.

Рис. 205. Разделка теста на печенье Террасики.

413. Печенье Звездочка

Для 800 г печенья: 2 стакана муки * 100 г масла * 4 яйца * 1 стакан сахарной пудры * 2 г ванильного сахара.

Масло, сахарную пудру и ванильный сахар растирать в миске деревянной лопаточкой в течение 5—6 мин; затем, взбивая, постепенно добавлять яйца и, наконец, просеянную муку. Замесить тесто, положить его в отсадочный мешок и выжать через зубчатую трубочку на противень фигурки в виде звездочек (рис. 201).

Посредине звездочек можно положить изюм или кусочек цуката.

Выпекать печенье 10—12 мин при температуре 210—220°С.

414. Печенье Курабье бакинское

Для 550 г печенья: 2 стакана муки * 200 г масла сливочного * 3 ст. ложки сахарной пудры * 1 яичный белок * 1 г ванильного сахара.

Масло размять, добавить все остальные продукты и месить в течение 5—8 мин. Тесто положить в отсадочный мешок и выжимать на противень через зубчатую трубочку различные фигурки.

Выпекать печенье 10—15 мин при температуре 200—220°С.

Охлажденное печенье можно обрызгать согретой помадой или часть печенья заглазировать шоколадом или помадой (рис. 202).

415. Печенье по-молдавски

Для 1100 г печенья: 2 стакана муки * 1 стакан сахарной пудры * 200 г масла сливочного * 10 яичных желтков * 1 лимон * 100 г шоколада.

Масло размять, добавить сахарную пудру, яичные желтки, цедру, сок лимона и сбивать веселкой 8—12 мин, затем перемешать массу в течение ½ мин с просеянной мукой. После охлаждения тесто раскатать в пласт толщиной 4—5 мм и разрезать его (или вырубить выемкой) на печенья. Выпекать на сухом противне 10—15 мин при температуре 200—220°С. После выпечки печенье глазировать шоколадом (рис. 203).

416. Печенье Суворовское

Для 400 г печенья: 1 стакан муки * 100 г масла * 2 яичных белка * ½ стакана сахарной пудры * 1 г ванильного сахара.

Взбить масло с сахарной пудрой и ванильным сахаром, затем постепенно добавлять яичные белки и в последнюю очередь муку, замесить тесто.

Готовое тесто положить в отсадочный мешок с зубчатой трубочкой и отсадить на чистый противень разные фигурки (рис. 204). Выпекать печенье 8—10 мин при температуре 200—210°С.

После выпечки можно попарно склеить печенье повидлом и заглазировать поверхность шоколадом (рецепт 232) или помадой (рецепт 84).

417. Печенье песочное Террасики

Для 900 г печенья: тесто ароматизированное (по рецепту 395) из 2 стаканов муки * $^3/_4$ стакана джема или повидла * 1 ст. ложка сахарной пудры для обсыпки.

Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 5 мм. Гофрированной или гладкой выемкой вырезать лепешки трех размеров (рис. 205), затем положить их на сухой противень и выпекать 10—12 мин при температуре 240—250°С. После выпечки склеить повидлом по три лепешки вместе так, чтобы внизу была самая большая лепешка, а наверху — самая маленькая. Террасики посыпать сахарной пудрой.

ИЗДЕЛИЯ ИЗ СЛАДКОГО ТЕСТА НА СОДЕ И СМЕТАНЕ

Из этого теста приготовляют сладкие пироги, пирожки, печенье, коржики, ватрушки, рулеты, сочни, трубочки и другие изделия со сладкими начинками и без начинок.

418. Приготовление сладкого теста на соде и сметане

Рецептура сладкого теста на соде и сметане

Продукты	Количество			
Мука пшеничная, стаканы	1	2	3	4
Сахарный песок, стаканы	¼	½	¾	1
Масло или маргарин, г	25—50	50—100	75—150	100—200
Яйца, шт.	0—½	0—1	1½	0—2
Сметана (густая), ст. ложки	2	4	6	8
Соль, чайные ложки	⅛	¼	⅓	½
Сода, чайные ложки	⅛	¼	⅓	½
Выход испеченного изделия, г	250	500	750	1000

Муку перемешивают с содой и просеивают. Сметану, яйца, сахар и соль перемешивают до растворения соли и сахара. Предварительно размятое масло или маргарин сбивают в посуде деревянной лопаточкой в течение 5—8 мин, постепенно добавляют смесь сметаны с яйцами, затем муку и быстро — в течение 20—30 с — замешивают тесто. Кислота в сметане, соприкасаясь с содой, образует углекислый газ, который при длительном перемешивании теста улетучивается, отчего изделие получается плотным, неразрыхленным. Вместо сметаны можно добавить простоквашу, кефир или другой кисломолочный продукт.

419. Печенье Глаголики шоколадные

Для 900—1000 г печенья: 2 стакана муки * 1 стакан сахарного песку * 50 г масла * ½ стакана сметаны * 6 яиц * 1 ст. ложка какао порошка * ½ чайной ложки соды * ¼ чайной ложки корицы * ½ ст. ложки сахарной пудры.

Растереть в чашке масло с сахаром, прибавить сметану, яйца, корицу и ½ ст. ложки какао порошка, хорошо размешать, добавить муку, смешанную с содой, и замесить тесто. Положить тесто в корнетик или отсадочный мешок с зубчатой трубочкой, отсадить его на смазанный маслом противень в виде рукописной буквы «г» и выпекать 8—10 мин при температуре 220—230°С. Охлажденные Глаголики положить в ряд на стол и обсыпать сахарной пудрой; затем положить вдоль всего ряда полоску бумаги таким образом, чтобы она прикрыла середину Глаголиков. Обсыпать все Глаголики, включая и полоску бумаги, какао

порошком, и осторожно снять бумагу. Глаголик посредине будет белым, а по концам темным.

420. Печенье Нан бухарский

Для 750 г печенья: 2 стакана муки * 1 стакан сахарной пудры * 75 г масла сливочного * $^3/_4$ стакана изюма и цукатов * 2 яйца * $^1/_3$ стакана сметаны * 2 ст. ложки орехов жареных * $^1/_4$ чайной ложки аммония или соды.

Масло растирать с сахарной пудрой 2—3 мин, добавить сметану, яйца, орехи, вымытый изюм и кубиками нарезанные цукаты, все хорошо перемешать, добавить муку, перемешанную с содой или аммонием, и в течение 1—2 мин замесить тесто, из которого сформовать небольшие булочки по 10 г. Булочки положить на постланный бумагой противень и выпекать 15—20 мин при температуре 180—200°С.

421. Печенье Косички

Для 900 г печенья: тесто (по рецепту 418) из 2 стаканов муки * 1 яйцо для смазки * 1 ст. ложка мака для посыпки.

Тесто раскатать в пласт толщиной 5—6 мм и разрезать на полоски шириной 14—15 см. Каждую полоску разрезать поперек на узкие полоски шириной 5—6 мм. Из трех полосочек сплести косички (рис. 206), положить на смазанный маслом противень, смазать яйцом, посыпать и выпекать 10—15 мин при температуре 220—240°С.

422. Печенье Крендельки с корицей (по-еврейски)

Для 550 г крендельков: тесто (по рецепту 418) из 2 стаканов муки * 1 чайная ложка меда * ½ стакана сахарного песку * $^1/_4$ чайной ложки корицы

При замесе теста добавить ложку меда. Из теста сформовать мелкие, по 20 г, крендельки (рис. 207), посыпать их сахаром и корицей. Выпекать 12—15 мин при температуре 220—240°С.

423. Печенье Санза (по-киргизски)

Для 450 г печенья: тесто (по рецепту 418) из 2 стаканов муки * жиры для жаренья (по рецепту 251).

Тесто разрезать на кусочки величиной с грецкий орех. Кусочки продавить пальцем и раскатывать тесто сначала на пальце, а потом на ладони до тех пор, пока не получится длинная тонкая баранка, которую обжаривают в жире (рис. 208).

424. Печенье с крахмалом и сметаной

Для 750—800 г печенья: 1 стакан муки * ½ стакана сахарного песку * 1 стакан сметаны * ½ чайной ложки соды * 100 г масла или маргарина * 1 стакан картофельного крахмала * 2 плода кардамона * ½ мускатного ореха.

Мускатный орех и кардамон мелко растереть, просеять через ситечко. Перемешать муку, соду, крахмал со смесью ореха с кардамоном, просеять.

Масло растереть с сахаром добела; размешивая, добавить сметану. Из всех продуктов замесить тесто, раскатать его в пласт толщиной 3—5 мм. Поверхность пласта смазать яйцом и кондитерским гребешком сделать на ней волнистые линии. Фигурной выемкой вырубить печенье, уложить на сухой противень; на каждое печенье положить по кусочку цуката и выпекать 15—20 мин при температуре 220—230°С. Готовое печенье изображено на рис. 209.

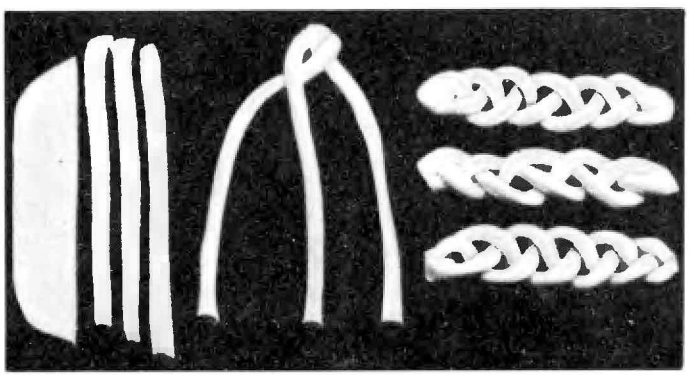


Рис. 206. Печенье Косички.

425. Печенье с творогом

Для 600 г печенья: 1 стакан муки * 200 г творога * 100 г масла * 1 яйцо * ½ стакана сахарного песку * $^1/_4$ чайной ложки соды * 1 лимон.

Муку перемешать с содой и просеять. Лимонную цедру снять теркой, добавить ее к маслу и сахару и перемешать в течение 5—7 мин. В процессе замеса добавить яйцо, протертый через мясорубку творог и в последнюю очередь муку с содой. После добавления муки месить тесто еще полминуты. Сделать из теста разные фигурки, положить их на смазанный маслом противень и выпекать 10—12 мин при температуре 230—250°С.

426. Коржики с изюмом

Для 10 коржиков массой по 70—80 г: 2 стакана муки * 4 ст. ложки сахарного песку * 50 г масла * 2 яйца * $^3/_4$ стакана изюма * $^2/_3$ стакана простокваши * $^1/_4$ чайной ложки соды * 3 ст. ложки ликера.

Муку перемешать с содой и просеять. Масло размять до исчезновения комков, изюм промыть теплой водой и откинуть на дуршлаг.

Положить изюм в глубокую тарелку и, периодически помешивая, обрызгать ликером.

Сахар растворить в простокваше и яйцах, затем из всех продуктов быстро замесить тесто, разделать и выпечь, как коржики с маком (см. рецепт 429).

427. Коржики миндальные

Для 10 коржиков массой по 60—70 г: 2 стакана муки * $^2/_3$ стакана сахарного песку * ½ стакана молока * 50 г маргарина * ½ чайной ложки соды * ½ стакана миндаля для посыпки * 1 яйцо для смазки.

Муку перемешать с содой и просеять. Сахар с молоком нагреть при помешивании до растворения, охладить до комнатной температуры и из всех продуктов замесить тесто до однородной консистенции. Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 5—6 мм, смазать яйцом, посыпать рубленым миндалем и, когда смазка немного подсохнет, вырезать выемками или ножом фигурки. Выпекать 10—12 мин при 200—220°С.

428. Коржики сахарные

Для 10 коржиков массой по 70—80 г: 2 стакана муки * ¾ стакана сахарного песку в тесто и ½ стакана на отделку * $^1/_4$ чайной ложки соды * 2 г ванильного сахара * ½ стакана воды * 50 г масла или маргарина.

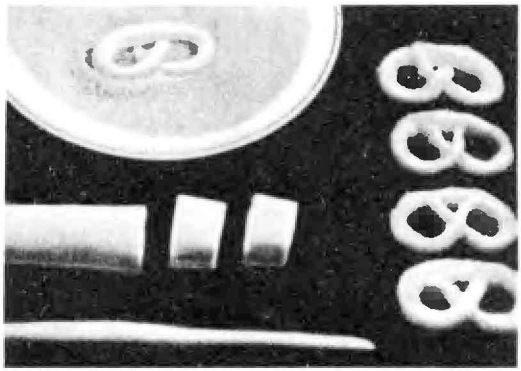


Рис. 207. Печенье Крендельки с корицей (по-еврейски).

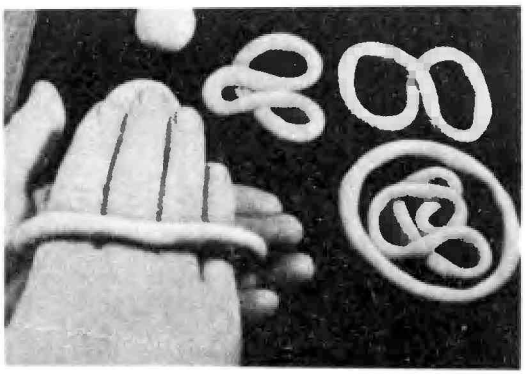
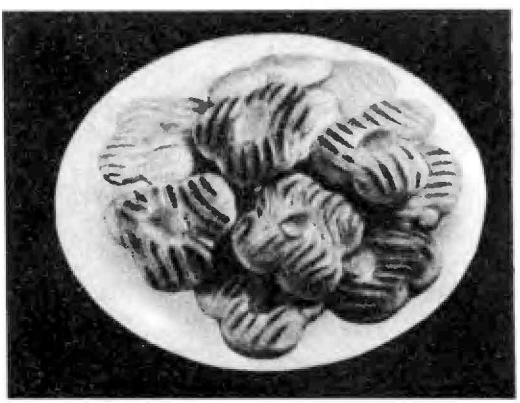


Рис. 208. Печенье Санза (по-киргизски).

Рис. 209. Печенье с крахмалом и сметаной.



Сахар (¾ стакана) довести с водой до кипения, снять пену, положить масло, размять его лопаткой и охладить смесь до комнатной температуры. К полученной массе добавить ванильный сахар, смешанную с содой муку и замесить не очень крутое тесто. Положить его на посыпанную мукой доску и раскатать в пласт толщиной 5—6 мм. С пласта смести лишнюю муку и равномерно посыпать его сахарным песком (½ стакана), затем вафельной или рифленой скалкой прижать сахар к тесту.

Вырезать из пласта круглой или овальной выемкой коржики, положить их на слегка смазанный жиром противень сахаром кверху и выпекать 8—10 мин при температуре 200—220°С.

429. Коржики с маком

Для 10 коржиков массой по 70—80 г: 2 стакана муки * 3 ст. ложки сахарного песку * 100 г масла * ½ стакана мака * $^2/_3$ стакана сметаны * 1 яйцо для смазки * $^1/_4$ чайной ложки соды * 2 г ванильного сахара.

Муку перемешать с содой и просеять. Мак промыть и откинуть на сито для стекания воды. Масло размять до исчезновения комков. Все продукты, кроме муки, смешать и растирать ложкой 5—6 мин, затем добавить муку и в течение полминуты замесить тесто. Раскатать его на доске, посыпанной мукой, в пласт толщиной 5—6 мм. Сделать выемками или ножом разные фигурки, смазать их яйцом, положить на смазанный маслом противень и выпекать 10—12 мин при температуре 200—220°С.

Вместо сметаны можно взять простоквашу или кефир.

430. Ватрушки со сметанным кремом

Для 10 ватрушек массой по 70—75 г: тесто (по рецепту 418) из 1 стакана муки * крем сметанный (по рецепту 68 или 69) из 1 стакана сметаны * 1 яйцо для смазки.

Тесто раскатать в пласт толщиной 5—6 мм, вырубить из него круглой выемкой диаметром 7—8 см круглые лепешки. Края каждой лепешки смазать яйцом. По краям лепешки положить жгутик. Защипывая жгутик пальцами, можно придать ему различный рисунок.

Бортики смазать яйцом и выпекать ватрушки на сухом противне 10—12 мин при температуре 200—210°С.

После выпечки и охлаждения наполнить их сметанным или другим кремом.

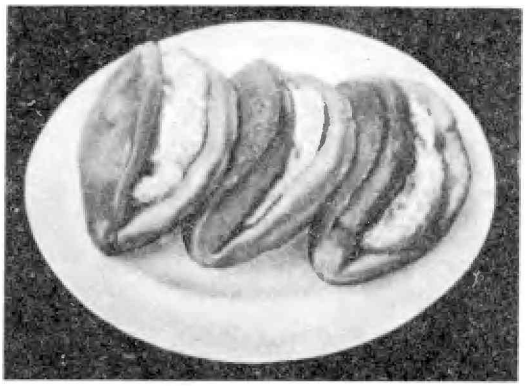
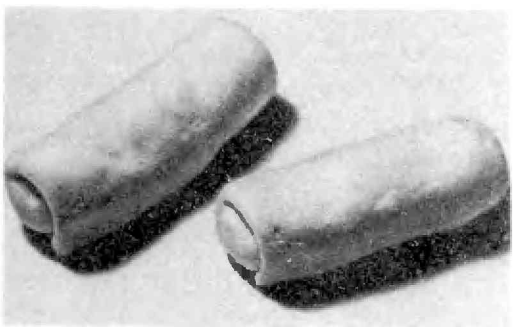


Рис. 210. Сочни с творогом.

Рис. 211. Трубочки с орехами.



431. Беймел хале (по-еврейски)

Для изделия массой около 700 г: тесто (по рецепту 418) из 2 стаканов муки * начинка из 1 стакана изюма * ½ стакана сахарного песку * $^1/_4$ чайной ложки корицы молотой * 50 г масла сливочного * 1 яйцо для смазки.

Тесто раскатать в пласт размером 20×30 см. Пласт смазать маслом и насыпать на него промытый изюм, смешанный с сахаром и корицей. Пласт свернуть рулетом, смазать яйцом и выпекать в течение 20—30 мин при температуре 200—210°С.

432. Пирог лимонный

Для пирога массой около 500 г: 1 стакан муки * ½ стакана сахарного песку * 100 г масла * 4 яйца * $^1/_4$ чайной ложки соды * 1 лимон.

Муку перемешать с содой и просеять. Масло с сахаром растереть до побеления, мешая, постепенно добавлять по 1 яйцу, затем перемешать с лимоном, предварительно растертым вместе с кожурой, но без семечек.

В полученную смесь всыпать муку, замесить тесто и положить его в смазанную маслом и посыпанную мукой форму.

Выпекать пирог 30—40 мин при температуре 180—200°С.

433. Рулет с грецкими орехами и медом

Для рулета массой около 700 г: тесто (по рецепту 418) из 2 стаканов муки * начинка из 1 стакана ядер грецкого ореха * ½ стакана сахарного песку * 2 ст. ложек меда * $^1/_8$ чайной ложки корицы молотой * 1 яйцо для смазки.

Готовое тесто раскатать в пласт размером 20×25 см. Один край пласта должен быть немного тоньше другого.

Толстый край пласта смазать яйцом, а тонкий — медом, посыпать растертыми орехами и сахаром.

С тонкого края начать свертывать пласт в рулет, затем положить на смазанный маслом противень, смазать рулет яйцом, для выхода пара в тесте палочкой сделать 5—6 уколов.

Выпекать рулет 30—40 мин при температуре 180—200°С.

434. Сочни с творогом

Для 10 сочней массой по 60 г: тесто (по рецепту 418) из 1½ стакана муки * начинка из 150 г творога * 1 ст. ложки сахарного песку * 1 ст. ложки муки * 1 ст. ложки сметаны * 1 яичного белка.

Тесто раскатать в пласт толщиной 7—8 мм. Круглой гофрированной выемкой диаметром 8 см вырубить лепешки, на которые положить творожную начинку, и загнуть одну половину лепешки над творожной начинкой.

Поверхность смазать яичным желтком и выпекать сочни 10—15 мин при температуре 220—230°С (рис. 210).

Можно приготовить сочни треугольной формы.

435. Цукатники

Для цукатников общей массой около 650 г: тесто (по рецепту 418) из 2 стаканов муки * ½ стакана цукатов * 1 ст. ложка сахарной пудры для посыпки.

В тесто при замесе добавить мелко нарезанные цукаты.

Раскатать тесто в круглый пласт толщиной 1 см, положить на противень; ножом разрезать пласт крест-накрест, чтобы получилось 8 или более цукатников.

Выпекать цукатники 15—20 мин при температуре 220—230°С.

После выпечки посыпать их сахарной пудрой.

436. Трубочки с миндалем или орехами

Для 10 трубочек массой по 70 г: тесто (по рецепту 418) из 2 стаканов муки; начинка из $^3/_4$ стакана миндаля * ½ стакана сахарного песку * $^1/_4$ чайной ложки кардамона * 1 ст. ложки коньяка * 1 ст. ложка сахарной пудры для посыпки.

Из теста раскатать клинообразные лепешки толщиной 3—4 мм.

Миндаль, мелко растертый кардамон, коньяк и сахар перемешать и пропустить через частую сетку мясорубки.

Полученную начинку уложить на широком конце лепешки и завернуть в трубочку так, чтобы не было видно начинки.

Положить трубочки на смазанный маслом противень и выпекать 15—20 мин при температуре 200—210°С.

После выпечки посыпать сахарной пудрой (рис. 211).

437. Приготовление несладкого пирожкового теста на соде

Рецептура несладкого пирожкового теста на соде

Продукты	Количество			
Мука пшеничная, стаканы	1	2	3	4
Сахарный песок, чайные ложки	1	2	3	4
Масло или маргарин, г	25—50	50—100	75—150	100—200
Сметана (густая), ст. ложки	3	6	9	12
Сода, чайные ложки	1/8	¼	⅓	½
Соль, чайные ложки	1/8	¼	⅓	½
Выход выпеченных изделий, г	250	500	750	1000

Тесто приготовляют так, как указано в рецепте 418.

438. Печенье Восьмерки с сыром

Для 550 г печенья: тесто (по рецепту 437) из 2 стаканов муки * 100 г сыра голландского * 1 яйцо для смазки.

Тесто раскатать в пласт толщиной 8—10 мм и шириной 13—15 см. Пласт разрезать на брусочки, каждый брусочек подкатать, чтобы получились заостренные концы; брусочки обмазать яйцом и обвалять в растертом сыре (рис. 212), загнуть восьмерками и положить на противень. Выпекать 10—15 мин при температуре 220—230°С.

439. Печенье Соленые палочки для пива

Для 500 г печенья: тесто (по рецепту 437) из 2 стаканов муки * 1 чайная ложка соли * ½ чайной ложки тмина.

Тесто раскатать в пласт толщиной 5 мм, разрезать на полоски шириной 10 см, каждую полоску разрезать поперек на узкие полосочки шириной 5 мм (рис. 213). На стол высыпать соль и тмин, в которых обкатать каждую полосочку, положить на смазанный маслом противень и выпекать 10—12 мин при температуре 220—240°С.

440. Пирожки или пироги из пресного теста на соде

Для 10 пирожков массой по 75 г или пирога массой 750 г: 2 стакана муки * 1 ст. ложка сахарного песку * 50 г масла * 1 яйцо * ½ стакана воды * 1/4 чайной ложки соли * 1/4 чайной ложки соды * 8—10 капель

ИЗДЕЛИЯ ИЗ НЕСЛАДКОГО ПИРОЖКОВОГО ТЕСТА НА СОДЕ

Из этого теста приготовляют пироги, пирожки, кулебяки и другие изделия с несладкими начинками.

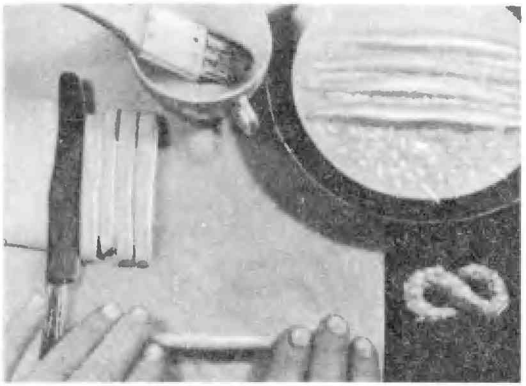


Рис. 212. Печенье Восьмерки с сыром.

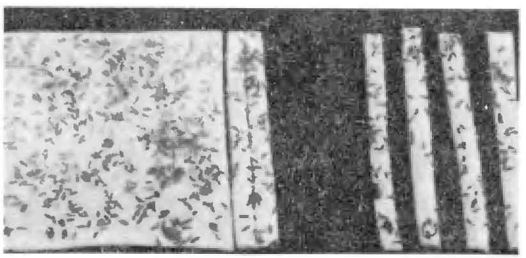
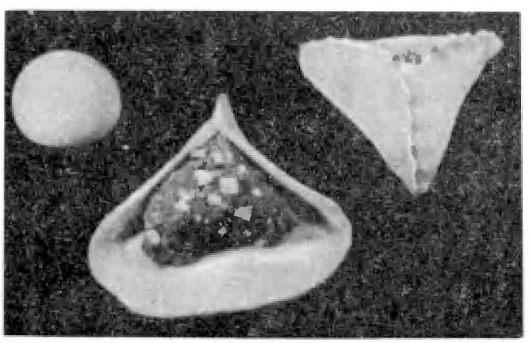


Рис. 213. Печенье Соленые палочки для пива.

Рис. 214. Разделанные пирожки с защипкой в виде веревочки.



лимонной кислоты (см. стр. 18) или 1 ст. ложка сметаны * начинка (по рецептам 195—222).

Муку перемешать с содой и просеять через сито. Сахар, соль и лимонную кислоту растворить в воде. Масло размять до пластичного состояния. Все продукты в течение полминуты перемешать до получения однородного теста. Готовое тесто разделить на 10 кусков, скатать их в шарики. Каждый шарик раскатать в лепешку, положить посредине ее фарш. Края лепешки соединить над фаршем и защипать веревочкой (рис. 214). Положить пирожки на смазанный маслом противень и выпекать 15—20 мин при температуре 220—230°С.

При изготовлении пирогов тесто разделить на две части: одну часть раскатать в круглую или четырехугольную лепешку, положить на смазанный маслом противень или сковороду.

Края лепешки смазать яйцом, на поверхность ее положить начинку, накрыть второй лепешкой, раскатанной из другой части теста.

Поверхность пирога смазать яйцом и выпекать 30—40 мин при температуре 200—220°С.

441. Пирожки Самса (по-казахски)

Для 10 пирожков массой по 60—65 г: тесто (по рецепту 437) из 2 стаканов муки; начинка из ливера (по рецепту 198) * 1 яйцо для смазки.

Из теста раскатать 10 лепешек диаметром 10—12 см. На лепешки положить начинку и защипать треугольником (рис. 215), смазать яйцом, положить на противень и выпекать в течение 15—20 мин при температуре 220—240°С.

442. Пирожки Самса (по-киргизски)

Для пирожков массой по 80 г: тесто (по рецепту 437) из 2 стаканов муки: начинка из 300 г мякоти баранины * 250 г лука репчатого * $^1/_4$ чайной ложки перца красного * $^1/_4$ чайной ложки соли.

Из теста сформовать 10 круглых лепешек диаметром 13 см. На середину лепешек положить начинку из сырого мяса, сырого лука, мелко растертого перца и соли по вкусу (смесь должна быть предварительно перемешана и пропущена через мясорубку). Края лепешек загнуть над начинкой треугольником. Выпекать пирожки в тындыре или в духовой печке 15—20 мин при температуре 200—220°С.

◀

Рис. 215. Пирожки Самса (по-казахски).

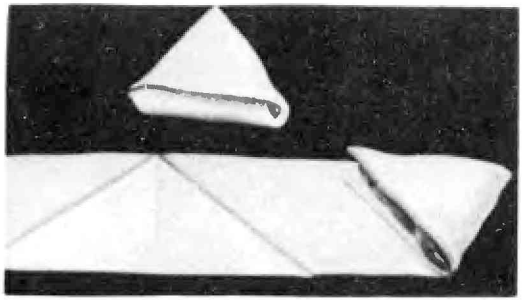


Рис. 216. Пирожки с конопляной и картофельной начинкой (по-татарски).

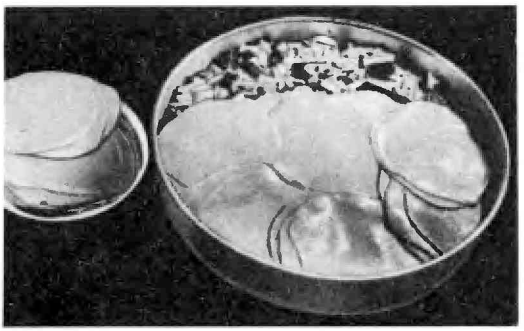
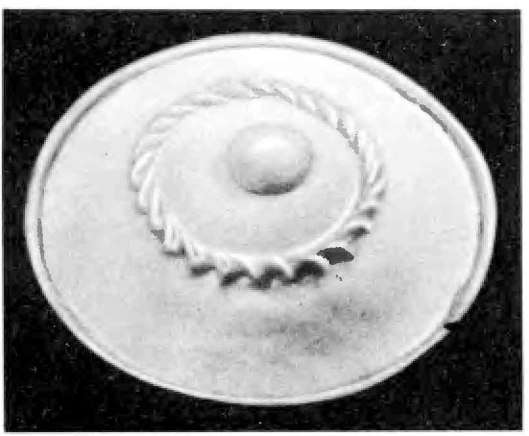


Рис. 217. Пирог Баница с луком-пореем (по-болгарски).

Рис. 218. Пирог Беляши (по-татарски).



443. Пирожки с конопляной и картофельной начинкой (по-татарски)

Для 10 пирожков массой по 100 г: тесто (по рецепту 437) из 2 стаканов муки; начинка из $^3/_4$ стакана конопляной муки * 200 г очищенного картофеля * 2 ст. ложки сливок или сметаны * 50 г масла.

Из теста раскатать 10 круглых лепешек диаметром 20—25 см. Выпекать их на сухом противне при температуре 200—220°С до румяного цвета. После выпечки, чтобы лепешки не ломались, положить их в стопку одну на другую и накрыть салфеткой. Отваренный картофель растереть в пюре, добавить в него растертые семена конопли, масло, сливки, все это перемешать и положить посередине лепешки. Загнуть края ее так, чтобы образовался пирожок в виде полумесяца, положить пирожки на смазанный маслом противень и сбрызнуть маслом, после чего допекать еще 5—10 мин при 230—250°С. Пирожки с конопляной и картофельной начинкой можно приготовить в виде треугольников (рис. 216).

444. Пирожки со сморчками (по-узбекски)

Для 10 пирожков массой по 60—65 г: тесто (по рецепту 437) из 2 стаканов муки; начинка из 200 г сморчков свежих * 100 г масла или маргарина * 160 г мякоти баранины * 1 головки лука репчатого * 5 г кинзы и укропа * $^1/_8$ чайной ложки перца молотого * соль по вкусу * 1 стакан простокваши.

Из готового теста сформовать круглые лепешки. Сморчки перебрать, промыть, прокипятить 2—3 мин в большом количестве подсоленной воды, откинуть на дуршлаг и нарезать мелкими кусочками. Мясо нарезать мелкими кусочками и положить в кипящий жир, туда же добавить сморчки, соль, перец и мелко нарезанную зелень и жарить до выпаривания влаги. Сформовать пирожки с начинкой треугольной формы, обмакнуть в простоквашу и выпекать в тындыре или на противне, уложив их швом вниз. Затем смазать маслом.

445. Хачапури с картофельной и сырной начинкой (по-грузински)

Для 10 хачапури массой по 80—90 г: тесто (по рецепту 437) из 2 стаканов муки; начинка из 300 г очищенного картофеля * 100 г сыра осетинского * 1 яйцо для смазки.

Картофель сварить, растереть в пюре, смешать с растертым сыром, посолить по вкусу. Из теста

раскатать круглые лепешки и заделать в них начинку. Положить на смазанный маслом противень, смазать яйцом и выпекать 10—15 мин при температуре 210—230°С.

446. Пирог Баница с луком-пореем (по-болгарски)

Для пирога массой около 900 г: тесто (по рецепту 437) из 2 стаканов муки; начинка из 200 г лука-порея * 150 г брынзы * 2 яиц * 1 яйцо для смазки и $^3/_4$ стакана масла растительного для смазки.

Тесто разделить на куски по 20 г, раскатать их в лепешки. Эти лепешки смазать растительным маслом, соединить вместе по 3 шт. и снова раскатать в тонкие лепешки, ¾ количества этих лепешек уложить на смазанный маслом противень или в форму одну на другую, как показано на рис. 217; покрыть лепешки начинкой, которую приготовить из мелко нарезанного, тушенного с маслом лука-порея, растертой брынзы и сваренных вкрутую яиц. На начинку положить остальные лепешки, снерху смазать яйцом и выпекать Баницу 30—40 мин при температуре 180—200°С.

447. Пирог Гведзели с сыром и яйцом (по-грузински)

Для пирога массой около 700—750 г: тесто (по рецепту 437) из 2 стаканов муки * 300 г сыра имеретинского * 4 яйца.

¾ теста раскатать в пласт толщиной 1 см и положить на смазанный маслом противень. Молодой несоленый сыр нарезать ломтиками и расположить ровным слоем по раскатанному тесту (если сыр очень соленый, то его предварительно вымочить в воде). Поверх сыра положить слой нарезанных кружочками сваренных вкрутую яиц. Из остального теста раскатать пласт и накрыть им начинку. Выпекать пирог 20—30 мин при температуре 200—210°С.

448. Пирог с брынзой и картофелем (по-молдавски)

Для пирога массой около 1 кг: тесто (по рецепту 437) из 2 стаканов муки; начинка из 300 г очищенного картофеля * 160 г брынзы * 1 головки лука репчатого * 160 г масла или маргарина * $^1/_8$ чайной ложки перца молотого.

¾ теста раскатать в пласт толщиной 1,5—2 см и положить на смазанный маслом противень. Вареный картофель, жареный лук, брынзу и перец пропустить через мясорубку. Начинку равномерно расположить по пласту. Из остатка теста раскатать другой пласт, которым покрыть начинку. Выпекать пирог 30—40 мин при температуре 180—200°С. После выпечки пирог смазать маслом.

449. Пирог Беляши (по-татарски)

Для пирога массой около 1 кг: тесто (по рецепту 437) из 2 стаканов муки; начинка из 300 г мякоти говядины * 300 г очищенного картофеля * 50 г маела * 1 головки лука репчатого * $^1/_4$ чайной ложки перца черного молотого * ½ стакана бульона для заливки * соль по вкусу.

¾ теста раскатать в пласт толщиной 5—6 мм и положить на смазанную маслом сковородку так, чтобы края снисали через борт сковороды. Сырое мясо и сырой картофель нарезать мелкими кусочками, добавить поджаренный лук, перец и соль по вкусу, перемешать все и поместить горкой на пласт в сковородке, а края теста загнуть над начинкой складочками. Из теста сделать шарик величиной с грецкий орех, а из остатка теста — лепешку, которой закрыть отверстие и защипать края ее с краями нижней лепешки (рис. 218). Наверху сделать маленькое отверстие, в которое вложить шарик из теста. Выпекать пирог 1—1,5 ч при температуре 160—180°С. Через час снять шарик и в отверстие залить 1 стакан бульона, приготовленного из костей, и допекать до готовности.

450. Пирог с мясом и чесноком (по-азербайджански)

Для пирога массой около 1 кг: тесто (по рецепту 437) из 2 стаканов муки: начинка из 600 г мякоти полужирной баранины * 1 головки лука репчатого * 6—10 г чеснока * $^1/_8$ чайной ложки перца молотого * $^1/_4$ чайной ложки соли * 40 г масла или маргарина: 1 яйцо для смазки.

Мясо вместе с поджаренным луком, перцем, растертым чесноком пропустить 2 раза через мясорубку, посолить по вкусу и приготовить пирог так, как указано в рецепте 448. Перед выпечкой смазать яйцом, сделать несколько проколов и выпекать 30—40 мин при 180—200°С.

ИЗДЕЛИЯ ИЗ ЛАПШОВОГО ТЕСТА

Это тесто готовят без разрыхления, но тонкая раскатка его, как для лапши, обеспечивает пропекание или прожаривание. Из этого теста приготовляют пироги, пирожки, печенье, струдели, хворост, торты и т. д.

451. Приготовление лапшового теста

Рецептура лапшового теста

Продукты	Количество			
Мука пшеничная, стаканы	1	2	3	4
Сахарная пудра, чайные ложки	0—½	0—1	0—1½	0—2
Яйца, шт.	0—½	0—1	0—1½	0—2
Соль, чайные ложки	⅛	¼	⅓	½
Вода, стаканы	¼	½	¾	1
Выход выпеченных изделий, г	180	360	540	720

В посуду налить воду, растворить в ней сахар, соль, яйцо и быстро перемесить с просеянной мукой до получения однородного крутого теста. Через час тесто раскатать в тонкий пласт.

452. Печенье Ванильная стружка

Для 400 г печенья: 1 стакан муки * $^2/_3$ стакана сахарного песку * 2 яйца * 3 ст. ложки молока * 1 г ванильного сахара.

Сахар, яйца, молоко и ванильный сахар размешать веничком до растворения сахара. Полученную массу перемешать с мукой. Через час налить тесто в бумажный корнетик и отсадить из него на смазанный маслом и посыпанный мукой противень палочки длиной 18—20 см. Выпекать палочки 6—7 мин при температуре 240—250°С. После выпечки неостывшее печенье навернуть на тонкую деревянную палочку в виде спирали. По желанию тесто до выпечки можно посыпать маком или рубленым миндалем.

453. Печенье Восточная стружка

Для 650 г печенья: 3 стакана муки * 3 яйца * $^1/_4$ стакана воды * 1 ст. ложка сахарной пудры в тесто и 1 для обсыпки * ½ чайной ложки соли * 2 г ванильного сахара * жир для жаренья (по рецепту 251)

Влить в кастрюлю воду и яйца, растворить соль и сахарную пудру. Просеять на столе муку и сделать в ней воронку, влить в нее раствор и замесить крутое тесто. Раскатать тесто в тонкую лепешку толщиной 1—2 мм. Нарезать из нее тонкие ленточки в виде домашней лапши, немного подсушить, смахнуть лишнюю муку и небольшими порциями обжарить ленточки в

кипящем жире. После жаренья положить стружку на сито для стекания лишнего жира и обсыпать сахарной пудрой, смешанной с ванильным сахаром.

454. Пирог Катлама с маком (по-татарски)

Для пирога массой около 800 г: тесто (по рецепту 451) из 2 стаканов муки * начинка из 1½ стакана мака * ½ стакана сахарного песку * 100 г масла сливочного * 1 яйцо для смазки.

Из теста раскатать 5 лепешек одинакового размера толщиной около 2 мм. Одну лепешку положить на смазанный маслом противень. Середину лепешки смазать распущенным маслом и посыпать маком и сахаром, края смазать яйцом и наложить на мак вторую лепешку. И так складывать слоями мак и тесто вперемежку, пока все лепешки не будут сложены. Последнюю лепешку смазать яйцом, сделать 3—5 проколов и выпекать 20—30 мин при температуре 190—220°С.

455. Пирожки Крымские чебуреки

Для 15 чебуреков массой по 100 г: 5 стаканов муки * 1¼ стакана воды в тесто и ½ стакана в фарш * ¼ чайной ложки соли * 850 г баранины без костей * 150 г лука * ½ г перца молотого * жир для жаренья (по рецепту 251).

Замесить тесто из муки, воды и соли, разделить его на 15 частей. Каждую часть подкатать в шарик. Через 15—20 мин раскатать шарики в круглые лепешки толщиной 2—3 мм. Положить на лепешку фарш, смазать ее края яйцом и накрыть начинку лепешкой так, чтобы получился пирожок в виде полумесяца, и скрепить края (рис. 219). Пирожки обжарить в кипящем жире.

Для фарша взять свежую хорошую баранину, помыть, отделить от костей, нарезать небольшими кусочками, добавить очищенный лук, перец, немного соли, пропустить через мясорубку и перемешать с водой.

456. Пирожки с зеленым луком (по-туркменски)

Для 10 пирожков массой по 60—70 г: тесто (по рецепту 451) из 3 стаканов муки * начинка из 250 г лука зеленого * 50 г укропа и петрушки * 30 г масла топленого * ¼ чайной ложки перца молотого * ½ чайной ложки соли.

Вымытый лук нашинковать, добавить масло и в течение 10—15 мин припустить на сковороде. Добавить мелко нашинкованную зелень, перец, соль по вкусу и наполнить этой смесью пирожки. Жарить их, как Крымские чебуреки (по рецепту 455).

457. Пирожные Сахарные трубочки

Для 10 пирожных массой по 70 г или 20 по 35 г: 1 граненый стакан муки * ½ стакана сахара * ½ стакана молока * 2 г ванильного сахара * 2 яичных белка * крем масляный (по рецептам 1—30) из 200 г масла * или заварной (по рецептам 35—47) из

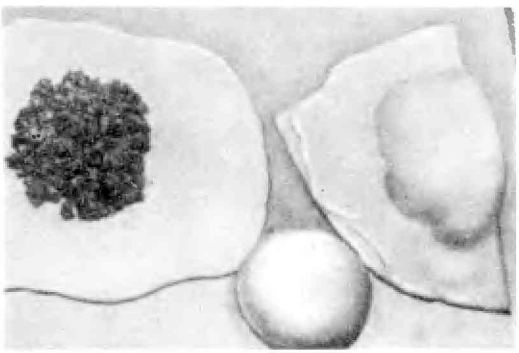


Рис. 219. Пирожки Крымские чебуреки.

Рис. 220. Завертывание струделя с яблоками в рулет с помощью салфетки.

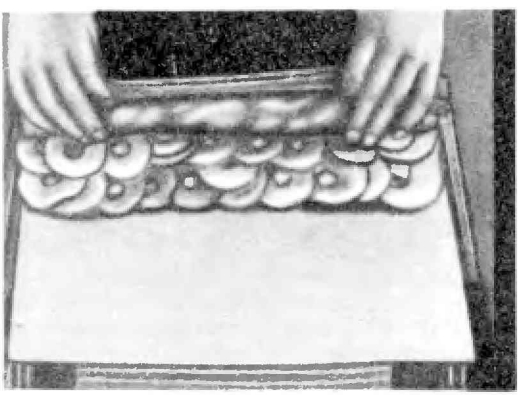


Рис. 221. Разделка хвороста.

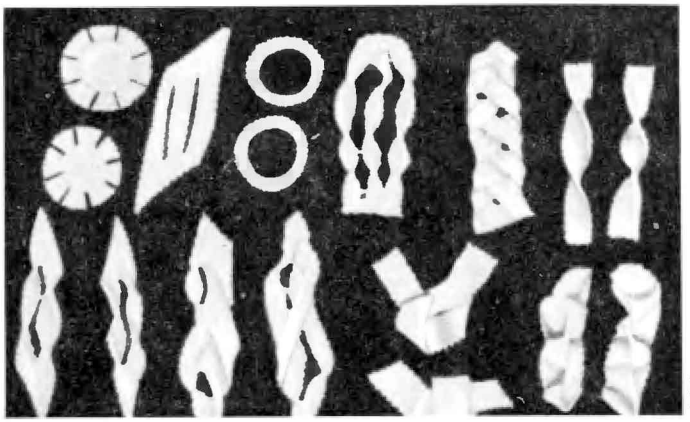


Рис. 222. Хворост из пресного теста.

1 стакана молока * или сливочный (по рецептам 48—67) из 1 стакана сливок * или сметанный (по рецептам 68, 69) из 1 стакана сметаны.

Белки растереть с сахаром и ванильным сахаром, перемешать смесь с молоком до полного растворения сахара, добавить просеянную муку и замесить ложкой жидкое тесто, в котором не должно быть комков. Тесто желательно поставить на 1—2 ч в прохладное место, тогда трубочки будут менее ломкими. Положить тесто ложкой на смазанный жиром противень в виде тонких (толщиной 1—2 мм) овальных лепешек. Сверху тесто можно посыпать мелко нарубленным миндалем или орехами. Выпекать лепешки 4—5 мин при температуре 200—210°С. После выпечки горячие лепешки свернуть в трубочки. Лепешки очень быстро затвердевают, поэтому надо выпекать каждый раз небольшое количество их и без промедления свертывать в трубочки. В охлажденные трубочки отсадить из корнетика (или ложкой) крем.

458. Струдель с яблоками

Для струделя массой около 1 кг: тесто из 2 стаканов муки * 2 яиц * 50 г масла * $^1/_4$ стакана воды * 2 ст. ложек сахарного песку * ½ чайной ложки соли; начинка из 500—600 г яблок * 2 ст. ложек сахарного песку * ½ стакана сухарей * ½ чайной ложки корицы молотой * 20 г масла; 1 яйцо для смазки.

Растереть веничком яйца, сахар и соль, добавить воду и перемешать до растворения соли и сахара. Муку просеять на доске или кухонном столе, сделать в муке лунку, положить в нее размятое масло, добавить яичную смесь с водой и замесить крутое тесто. Дать тесту 30—40 мин постоять, затем раскатать его в очень тонкую (толщиной 1 мм) четырехугольную лепешку,

положить на чистую салфетку, смазать лепешку маслом, покрыть слоем яблок, нашинкованных тонкими ломтиками, посыпать сахаром, смешанным с молотой корицей и сухарями, завернуть с помощью салфетки лепешку теста с яблоками в рулет (рис. 220), положить его на противень, смазанный маслом, швом вниз.

Поверхность рулета смазать яйцом, сделать острием ножа в нескольких местах проколы и выпекать 25—30 мин при температуре 200—220°С.

459. Струдель с вишнями

Для струделя массой около 1 кг: тесто (по рецепту 458) из 2 стаканов муки * 500 г вишни * 1½ стакана сахарного песку * ½ стакана миндаля мелко нарубленного * ½ стакана сухарей мелко растертых * 2 яичных желтка.

Лепешку из теста приготовить так же, как для струделя с яблоками. Удалить косточки из вишен, нагревать вишню с сахаром (1 стакан) на слабом огне в течение 10 мин. Затем вишню положить в ситечко или на дуршлаг и дать стечь сиропу. Разложить вишни равномерно по лепешке, посыпать мелко нарубленным миндалем, мелко растертыми сухарями, сахаром (½ стакана) и круто сваренными и рублеными яичными желтками. Свернуть тесто в рулет и выпекать, как струдель с яблоками.

460. Струдель с творогом

Для струделя массой около 900 г: тесто (по рецепту 458) * 300 г творога * 1 яичный желток * ½ стакана изюма * $^1/_4$ стакана сахарного песку * 2 г ванильного сахара * 1 ст. ложка сахарной пудры.

Приготовить струдель, как описано в рецепте 458, но вместо яблок сделать начинку: растереть желток с сахаром, добавить протертый творог, промытый изюм, ванильный сахар и хорошо размешать. Струдель положить на смазанный противень, сбрызнуть маслом и выпекать 25—30 мин при температуре 200—220°С. Разрезать струдель до охлаждения и посыпать пудрой.

461. Торт блинчатый

Для торта массой около 500 г: 1 стакан муки * $^3/_4$ стакана молока * 6 яиц * 2 чайные ложки сахарного песку * $^1/_4$ чайной ложки соли * 20 г масла для жаренья * крем масляный (по рецептам 1—30) из 150 г масла.

Положить в кастрюлю яйца, сахар, соль, немного растереть веничком, перемешать массу с молоком, добавить муку и взбить веничком до получения однородного жидкого теста. Накаленные большие сковороды смазать топленым маслом, налить на них тонкий слой теста (2—3 мм) и обжарить блинчик с обеих сторон. Испеченный блинчик положить на доску. После выпечки 6—8 блинчиков охладить их и склеить кремом, поверхность торта украсить кремом.

462. Хворост

Для 300—400 г хвороста: 1 стакан муки * 50 г дрожжей * 2 чайные ложки сахарного песку * 1 яйцо * $^1/_4$ граненого стакана воды * $^1/_8$ чайной ложки соли * жир для жаренья * 1 ст. ложка сахарной пудры.

Растворить дрожжи в воде, добавить столько муки, чтобы образовалась жидкая кашица, и поставить в теплое место на 1 ч для брожения. За это время растереть яйцо с сахаром и солью; затем из всех продуктов замесить крутое тесто, как для лапши. Сформовать шарики величиной с куриное яйцо, раскатать их в тонкую лепешку. В середине лепешки сделать ножом или гофрированной тесторезкой 8—12 параллельных разрезов, не нарушая края лепешки. Образовавшиеся ленточки перетягивать то с одной, то с другой стороны навстречу так, чтобы образовалось переплетение из теста (рис. 221).

В узкую кастрюлю с кипящим жиром опустить сформованное тесто палочкой, которая должна находиться в середине переплетенного теста. Двигать палочкой в разных направлениях посредине теста, пока хворост не приобретет форму, подобную розе. Вначале обжарить одну, а затем другую сторону.

Охлажденное изделие посыпать сахарной пудрой, ароматизированной ванилином. Способ жаренья см. в рецепте 251.

463. Хворост из пресного теста

Для 600 г хвороста: 2 стакана муки * 1 ст. ложка сахарной пудры * 75 г масла сливочного * 6 яиц * $^1/_8$ чайной ложки соли * 2 г ванильного сахара * 1 ст. ложка сахарной пудры для обсыпки * жир для жарения по рецепту 251.

Все продукты, за исключением муки, перемесить, затем добавить просеянную муку и в течение 2—3 мин замесить крутое тесто. Через 1 ч из теста раскатать тонкие лепешки, из которых формовать разные изделия (рис. 222). Жарить хворост во фритюре, сначала одну сторону, а затем другую. Положить на сито для стекания лишнего жира и посыпать сахарной пудрой.

ИЗДЕЛИЯ ИЗ БИСКВИТНОГО ТЕСТА С ПОДОГРЕВОМ

Среди разнообразных мучных кондитерских изделий бисквит является самым пышным и легким. Выпеченный бисквит представляет собой пористую, пышную, мягкую, удобную для обработки заготовку, которая является основой для самых разнообразных тортов, пирожных и печенья с кремом, фруктами, вареньем. Но и без начинок выпеченный бисквит, просто посыпанный сахарной пудрой, представляет собой вполне законченное вкусное изделие к чаю и кофе.

464. Приготовление бисквитного теста с подогревом

Рецептура бисквитного теста с подогревом

Продукты	Количество			
Яйца, шт.	3	6	9	12
Сахарный песок, ст. ложки	3	6	9	12
Мука пшеничная, ст. ложки	2	4	6	8
Мука картофельная, ст. ложки	½	1	1½	2
Выход выпеченных изделий, г	200	400	600	800

Картофельный крахмал можно заменить пшеничным, кукурузным или рисовым крахмалом, а также пшеничной мукой.

При употреблении крахмала бисквит получается более пористый и при резке не крошится. Муку для бисквита нужно брать только высшего сорта.

Для приготовления бисквитного теста наливают в кастрюлю яйца, всыпают сахарный песок и ставят кастрюлю на водяную баню для подогрева массы до температуры 40—50°С. Во время подогрева смесь беспрерывно взбивают металлическим веничком (рис. 223). Когда масса подогреется до нужной температуры, кастрюлю снимают с водяной бани, сбивая, охлаждают массу до 18—20°С. При этом объем массы должен увеличиться в 2—3 раза, после чего в охлажденную массу добавляют просеянную муку и слегка перемешивают до получения однородного теста.

Водяную баню можно приготовить следующим образом: налить в таз или большую кастрюлю воду и нагреть до 70—80°С, в нагретую воду поставить кастрюлю с яйцами и сахаром. Во время подогрева надо следить, чтобы вода из кастрюли не попадала в обрабатываемую массу.

Взбитое бисквитное тесто наливают в круглые или квадратные тортовые формы, смазанные маслом (рис. 224) и слегка посыпанные мукой или выстланные бумагой. Формы заполняют тестом на ⅔ высоты, поверхность его разравнивают ложкой или ножом. При отсутствии специальных тортовых форм можно использовать сковороды, кастрюли, сотейники или самодельные бумажные формы (рис. 225). Бисквит для пирожных выпекают на противне с бортиками высотой 2,5—4 см. Можно также разма-

зать тесто тонким слоем (4—6 мм) на круг или прямоугольник из бумаги, положенный на сковороду или противень.

Бисквит толщиной 25—40 мм выпекают в течение 35—50 мин при температуре 200—220°С, бисквит тоньше 10 мм (в виде размазки) — 10—20 мин при 200—220°С. В первые 10—15 мин выпечки формы (противни) с тестом нельзя переставлять с одного места на другое, так как воздух, которым насыщено бисквитное тесто, может от сотрясения улетучиться и тесто сделается более плотным. Духовой шкаф нагревают еще до взбивания теста. Бисквитное тесто не должно выстаиваться перед выпечкой. Готовность выпеченного бисквита можно определить по цвету верхней корочки (она должна зарумяниться) и по упругости (если после надавливания пальцем на бисквите останется ямочка, значит он еще не готов, если ямочка тотчас же исчезнет — бисквит выпечен). Готовность крупного бисквита определяют еще деревянной палочкой. Если палочка, воткнутая в бисквит и сейчас же извлеченная из него, окажется сухой, то бисквит готов.

При выпечке бисквита в нескольких формах не следует ставить их в духовке близко один от другого, так как один бок бисквита может оказаться горелым, а другой — сырым. Если верх бисквита подгорает, надо накрыть его сложенной в 2—4 слоя бумагой, намоченной в воде.

Выпеченный бисквит (рис. 226) охлаждают и осторожно вынимают из формы. Для этого тонким ножом обводят по внутренним стенкам формы. Отделив бисквит от стенок формы, переворачивают форму вверх дном, несколько приподнимают и бисквит выходит из формы. Следует очистить бисквит от бумаги и от подгоревших мест теркой или ножом. Теплый бисквит при резке мнется, поэтому после выпечки необходимо дать бисквиту выстойку не менее 4 ч, а если бисквит намечено промочить ароматизированным сахарным сиропом, то не менее 7 ч, иначе, впитав сироп, он будет разваливаться.

465. Бисквит с орехами

К основному бисквитному тесту, приготовленному по рецепту 464, добавить жареные, мелко нарубленные, пропущенные через мясорубку или растертые в ступке орехи (грецкие, фундук или кедровые). Орехи следует добавлять в конце взбивания яично-сахарной массы,

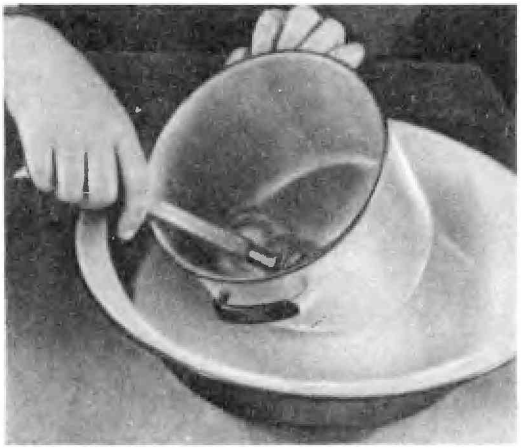
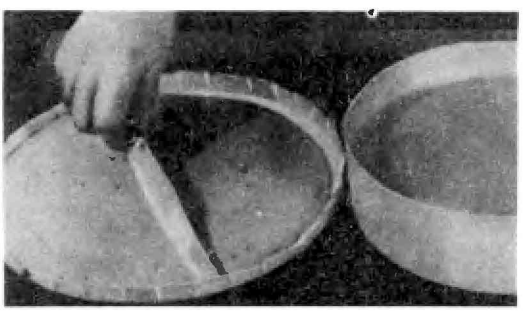


Рис. 223. Начало взбивания бисквита при подогреве на водяной бане.

Рис. 224. Смазывание маслом формы.

Рис. 225. Бисквитное тесто в бумажных формах.



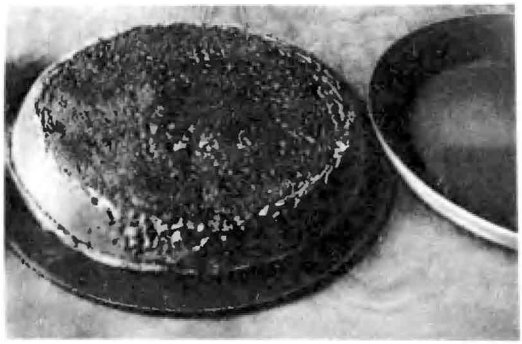


Рис. 226. Выпеченный на сковородке бисквит.

перед засыпкой муки. На каждые 3 яйца добавить 1½ чайные ложки орехов.

Готовое тесто должно быть без крупинок сахара, с равномерно распределенными в нем орехами.

Разделывают тесто и выпекают этот бисквит так же, как и основной.

466. Бисквит с какао порошком

Какао порошок просеять через частое сито, смешать с мукой и при изготовлении основного бисквита (рецепт 464) добавить в конце взбивания к яично-сахарной массе. На каждые 3 яйца добавить 1 чайную ложку какао порошка. Разделывают тесто и выпекают бисквит так же, как и основной.

467. Бисквит лимонный (апельсиновый)

Приготовить лимонное пюре, растерев лимон с цедрой на терке или пропустив через мясорубку (после удаления семян). Взбить яично-сахарную массу так же, как и для основного бисквита (рецепт 464). Заканчивая взбивание, добавить лимонное пюре, размешать, всыпать муку и замесить тесто.

На каждые 3 яйца добавить ¼ лимона небольшого размера.

Тесто должно быть равномерно перемешанным с лимоном.

Разделывают тесто и выпекают этот бисквит так же, как и основной.

Для получения апельсинового бисквита в тесто нужно положить вместо лимона полонину растертого апельсина.

468. Бисквит на сметане

Для 800 г бисквита: 2 стакана муки * 6 яиц * 1 стакан сахарного песку * 1 стакан сметаны.

Сахарный песок и яичные желтки взбить в белую пену, добавить сметану и перемешать в однородную массу.

В отдельную кастрюлю налить белки, взбить их веничком до пышной белой пены, переложить в подготовленную массу; затем перемешать, добавить муку и быстро замесить тесто.

Готовое тесто налить в формы и выпекать, как указано в рецепте 464.

469. Бисквит с маслом

Сливочное или топленое масло нагреть почти до кипения, но не кипятить и добавить в сбитую яичную массу (из расчета на 3 яйца 50—100 г масла) в тот момент, когда масса уже перемешана с мукой, иначе горячее масло, соприкасаясь с мукой, образует комки. Месить масло с тестом нужно быстро, снизу вверх, в противном случае масло начнет оседать на дне посуды.

В остальном поступать так, как указано в рецепте 464.

470. Печенье анисовое

Для 400 г печенья: 1 стакан муки * $^3/_4$ стакана сахарного песку * 3 яйца * 1 г анисовых семян.

Яйца с сахаром положить в кастрюлю и, взбивая веничком, нагревать на водяной бане до температуры 45—50°С; затем, продолжая взбивать, охладить массу до комнатной температуры и перемешать с просеянной мукой. Тесто из корнетика или ложечкой отсадить на смазанный маслом и посыпанный мукой противень в форме круглых, плоских лепешек, на поверхность каждой лепешки положить 3—5 зернышек аниса, поставить противень в теплое сухое место. После образования на поверхности печенья сухой ломкой корочки выпекать его 8—10 мин при температуре 180—200°С. При этом надо следить, чтобы печенье оставалось белым и не подрумянивалось. После выпечки снять печенье легким постукиванием противня о какой-либо предмет.

Печенье можно попарно склеить ароматизированным повидлом или джемом и вместо аниса посыпать тмином или маком.

471. Печенье Ливадия

Для 500 г печенья: 1 стакан муки * $^3/_4$ стакана сахарного песку * 4 яйца * 3 ст. ложки миндаля * цедра 1 лимона.

Сахар с яйцами положить в кастрюлю и, взбивая веничком, нагреть на водяной бане до 40—45° С. Затем, продолжая взбивать, охладить массу до комнатной температуры и перемешать с цедрой и просеянной мукой. Из корнетика или ложечки отсадить тесто на смазанный маслом и посыпанный мукой противень, посыпать поверхность рубленым миндалем и выпекать печенье 8—10 мин при температуре 210—230°С.

472. Печенье Сухарики

Для 600 г печенья: 2 стакана муки * $^3/_4$ стакана сахарного песку * 50 г масла сливочного * 3 яйца в тесто и 1 яйцо для смазки * 1 ст. ложка цукатов * 1 ст. ложка миндаля * 1 ст. ложка орехов * ½ чайной ложки соды.

Сахарный песок смешать с яйцами и при непрерывном взбивании нагреть до 40—45°С, затем, взбивая, охладить, добавить рубленые орехи, миндаль, мелко нарезанные цукаты, размягченное масло и муку, смешанную с содой. Замесить тесто, раскатать в жгуты, положить на смазанный маслом противень. Жгуты немного прижать, чтобы они стали более плоскими, смазать поверхность яйцом и выпекать 15—18 мин при температуре 210—230°С. После выпечки разрезать жгуты на мелкие ломтики — сухарики.

473. Пирожные бисквитные апельсиновые

Для 10 пирожных массой по 80 г: бисквит апельсиновый (по рецепту 467) из 6 яиц * крем масляный апельсиновый (по рецепту 8) из 150 г масла * 1 ст. ложка сахарной пудры.

Готовый бисквит разрезать на три пласта равной толщины, прослоить их кремом. На верхний пласт также намазать крем, посыпать пудрой. Разрезать бисквит на пирожные.

474. Пирожные бисквитно-глазированные

Для 10 пирожных массой по 100 г: бисквит на сметане из 3 яиц (половину нормы по рецепту 468) * сироп для промочки (по рецептам 74—83) из 3 ст. ложек сахарного песку * помада шоколадная (по рецепту 108) из 6 ст. ложек сахарного песку * крем масляный (по рецептам 1—30) из 50 г масла * $^2/_3$ стакана варенья (джема) клубничного.

Разрезать бисквит на два пласта, пропитать их ароматизированным сиропом и склеить вареньем. На поверхность нанести тонкий слой варенья. Склеенный бисквит нарезать на дольки — пирожные. Каждое пирожное с помощью вилки опустить верхней стороной в теплую помаду на 15—20 с для глазировки. Поверхность пирожного украсить кремом из корнетика.

475. Пирожные Картошка

Для 10 пирожных массой по 75—85 г: бисквит (по рецепту 464) из 6 яиц * крем масляный (по рецептам 1—30) из 150 г масла * 2 ст. ложки коньяка или рома * 2 чайные ложки какао порошка * 1 чайная ложка сахарной пудры или помада (по рецептам 84—109) из 4 ст. ложек сахарного песку.

Охлажденный бисквит протереть через терку или пропустить через мясорубку. В кастрюле тщательно перемешать бисквитные крошки, крем и коньяк. Часть крема оставить для отделки. Полученную массу разделить на 10 равных кусочков. Каждому кусочку придать ту или иную форму, например картошки, еловой шишки, яблока, зайчика и т. д. Положить фигурки на доску и поставить в холодильник или на лед на 20—30 мин.

Теплой помадой заглазировать поверхность пирожного. Для этого проткнуть вилкой середину пирожного и опустить его наполовину в помаду, затем вынуть, дать стечь излишку помады и после этого положить пирожное на доску или стол так, чтобы глазировка оказалась сверху. Глазированное пирожное отделать кремом.

Можно не глазировать Картошку помадой, а обсыпать какао порошком и пудрой. Сделать вилкой небольшие углубления в Картошке, в которые из корнетика кремом отсадить «ростки»; точками крема можно сделать глаза зайчикам (рис. 227).

476. Пирожные бисквитно-кофейные

Для 20 пирожных массой по 50 г: бисквит (по рецепту 464) из 6 яиц * крем масляный кофейный (по рецепту 15) из 100 г масла * крем масляный шоколадный (по рецепту 29) из 50 г масла * 2 ст. ложки орехов жареных * мелко нарубленных * сироп для промочки кофейный (по рецепту 81) из 3 ст. ложек сахарного песку.

Рис. 227. Пирожные «Картошка».

Разрезать бисквит на два пласта одинаковой толщины, пропитать ароматизированным сиропом и склеить кофейным кремом. На поверхность бисквита нанести слой кофейного крема и провести по нему кондитерской гребенкой. Склеенный бисквит нарезать на квадратные пирожные. В центре каждого пирожного трубочкой с зубчиками сделать из шоколадного крема круглую завитушку с углублением посредине.

Насыпать в углубление и рядом с ним мелко нарубленные жареные орехи.

477. Пирожные бисквитно-кремовые

Для 20 пирожных массой по 50 г: бисквит (по рецепту 464) из 6 яиц * сироп для промочки (по рецептам 74—83) из 4 ст. ложек сахарного песку * крем масляный (по рецептам 1—30) из 150 г масла.

У выпеченного и охлажденного бисквита зачистить подгоревшие места ножом или теркой, подровнять края и разрезать бисквит ножом по горизонтали на два или на три пласта. Поверхность нижнего пласта пропитать ароматизированным сиропом, положить на пласт крем, разровнять его ножом; затем положить второй пласт, промочить его и смазать кремом. По крему провести кондитерской гребенкой зигзагообразные линии. Склеенные пласты разрезать тонким ножом на 20 одинаковых долек — пирожных (прямоугольных, квадратных или другой формы). Для получения пирожных с ровными краями опустить перед резкой нож в горячую воду и стряхнуть с него влагу.

Поверхность каждого пирожного украсить кремом.

478. Пирожные бисквитные ореховые сухие

Для 10 пирожных массой по 60 г: тесто (по рецепту 465) * ½ стакана миндаля * 1 ст. ложка сахарной пудры.

Тесто выпекать не в форме, как торт, а на противне (рецепт 464).

Перед выпечкой посыпать тесто рубленым миндалем.

После выпечки и охлаждения нарезать бисквит ножом на пирожные и обсыпать их сахарной пудрой.

479. Пирожные бисквитные с белковым кремом

Для 10 пирожных массой по 75—80 г: бисквит (по рецепту 464) из 6 яиц * крем белковый (по рецептам 31—34) из 3 яичных белков * сироп для промочки (по рецептам 74—83) из 3 ст. ложек сахарного песку * ½ стакана повидла яблочного или варенья * ½ ст. ложки сахарной пудры.

Бисквитную лепешку разрезать на два пласта одинаковой толщины.

Первый пласт пропитать ароматизированным сиропом, намазать вареньем, затем накрыть вторым пластом, пропитать его сиропом и намазать кремом. Разметить пласт ножом на пирожные и с помощью корнетика нанести на каждое рисунок из крема. Осторожно разрезать склеенные и отделанные пласты на отдельные пирожные и на противне поставить их в духовой шкаф на ½ мин, пока крем слегка не порозовеет.

Готовые пирожные переложить на блюдо и посыпать сахарной пудрой.

480. Пирожные бисквитно-фруктовые

Для 20 пирожных массой по 50 г: бисквит (по рецепту 464) из 6 яиц * 1 стакан варенья или джема * или повидла * желе (по рецепту 111 или 112) из 3 ст. ложек сахарного песку * сироп для промочки (по рецептам 74—83) из 2 ст. ложек сахарного песку * 1 стакан фруктов свежих или консервированных.

Бисквит разрезать на три пласта равной толщины, пропитать их ароматизированным сиропом и склеить вареньем. Верхний пласт смазать вареньем. Разрезать склеенный бисквит на 20 одинаковых пирожных, каждое пирожное украсить фруктами; затем теплым желе с помощью плоской кисточки или ложки залить фрукты на поверхности пирожных. Когда желе застынет, зачистить края пирожных и переложить их на блюдо.

481. Пирожные бисквитно-шоколадные

Для 10 пирожных по 50 г: бисквит с какао порошком (по рецепту 466) из 3 яиц * крем шоколадный масляный (по рецепту 29) из 100 г масла * сироп для промочки коньячный (по рецепту 80) из 2 ст. ложек сахарного песку.

Бисквитную лепешку разрезать на два пласта одинаковой толщины, пропитать ароматизированным сиропом и склеить кремом. Верхний пласт смазать кремом и нарезать бисквит на пирожные.

Каждое пирожное отделать кремом с помощью корнетика.

482. Пирожные бисквитные ягодные

Для 20 пирожных по 50 г: бисквит на сметане из 3 яиц (половину нормы по рецепту 467) * крем заварной фруктовый (по рецептам 38—43) из ½ стакана молока * 1 стакан свежей клубники или малины * желе (по рецепту 111 или 112) из 3 ст. ложек сахарного песку * сироп для промочки (по рецептам 74—83) из 3 ст. ложек сахарного песку.

Бисквитную лепешку разрезать на три равных пласта. Пропитать их ароматизированным сиропом и склеить кремом.

На третий пласт уложить ягоды и залить их теплым желе, пользуясь плоской кисточкой или ложкой.

Когда желе застынет, разрезать бисквит на 20 пирожных.

483. Бабка ванильная

Для изделия массой около 700 г: 1 стакан муки * $^2/_3$ стакана сахарного песку * 8 яиц * 2 ст. ложки сметаны * 2 г ванильного сахара * 1 ст. ложка сахарной пудры.

Яйца с сахаром и ванильным сахаром взбить при нагревании до 40—50°С, а затем охладить в процессе взбивания до комнатной температуры. Добавить густую сметану и просеянную муку и замесить тесто. Выложить его в форму, густо смазанную маслом и посыпанную мукой, и выпекать 25—35 мин при температуре 180—200°С. После охлаждения посыпать поверхность сахарной пудрой. Выпеченная и отделанная сахарной пудрой бабка ванильная показана на рис. 228.

484. Бабка шоколадная

Для изделия массой около 700 г: 1 стакан муки * $^2/_3$ стакана сахарного песку * 8 яиц * 2 ст. ложки сметаны * 50 г шоколада * 20 г масла сливочного.

Приготовлять так же, как бабку ванильную (рецепт 483), но в конце замеса теста добавить расплавленный в горячем масле шоколад.

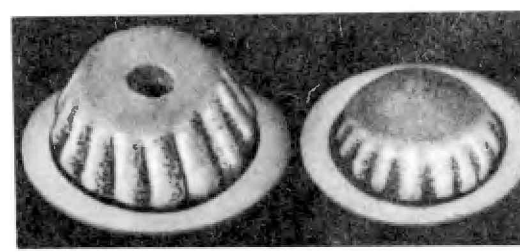
Можно в форму или на большую сковороду вылить одновременно тесто для шоколадной и ванильной бабок и ложечкой сделать на поверхности теста зигзаги, тогда получится мраморная бабка.

485. Бисквит с корицей

Для бисквита массой около 400 г: 1 стакан муки пшеничной * 4 яйца * 1 граненый стакан сахарного песку в тесто и 1 чайную ложку для отделки * 1 чайная ложка корицы молотой * ½ ст. ложки миндаля поджаренного, мелко нарубленного.

Бисквит приготовлять с подогревом, как в рецепте 464. Готовое тесто налить ровным

Рис. 228. Бабка ванильная.



слоем до половины высоты противня и посыпать корицей; затем противень дополнить тестом до ⅔ высоты, посыпать тесто смесью миндаля с сахарным песком, пропущенной через мясорубку, и выпекать 20—25 мин при температуре 180—200°С. Выпеченный бисквит охладить и осторожно выложить из противня.

486. Пирог с курагой

Для пирога массой около 900 г: 1 стакан муки * ¾ стакана сахарного песку * 500 г кураги * 3 яйца в тесто и 1 для смазки * 2 ст. ложки ликера «Абрикосовый».

Перебрать курагу, промыть, а затем намочить ее ликером. Яйца с сахаром взбить веничком при нагревании на водяной бане до 50° С. Продолжая взбивать, охладить массу до комнатной температуры и перемешать с курагой; затем слегка перемешать с мукой, положить тесто на густо смазанный маслом и посыпанный мукой противень или форму, смазать поверхность яйцом и выпекать 25—35 мин при температуре 190—210°С.

487. Пирог на желтках

Для пирога массой около 1200 г: 1 стакан муки * 1 ст. ложка крахмала * ¾ стакана сахарного песку * 50 г масла * 10 яичных желтков * 1 яйцо * цедра от 1 лимона * 1 стакан фруктовой начинки * помада (по рецепту 84) из 12 ложек сахара.

Сахар с яичными желтками и целым яйцом взбить в кастрюле веничком при нагревании на водяной бане до 50°С; затем, продолжая взбивать, охладить массу до комнатной температуры. Взбитую массу сначала перемешать с цедрой, потом с просеянной мукой в смеси с крахмалом и, наконец, с растопленным до консистенции жидкой сметаны маслом. Положить тесто толщиной 2—3 см на густо смазанный маслом и обсыпанный мукой противень и выпекать 20—30 мин при температуре 200—210°С. После выпечки и охлаждения торт разрезать на два пласта, склеить фруктовой начинкой, затем заглазировать ароматизированной помадой и из корнетика забрызгать цветной помадой (рис. 229).

488. Пирог бисквитный с изюмом и орехами

Для пирога массой около 900 г: 1 стакан муки * ¾ стакана сахарного песку * 1 стакан орехов * 1 стакан изюма * 5 яиц.

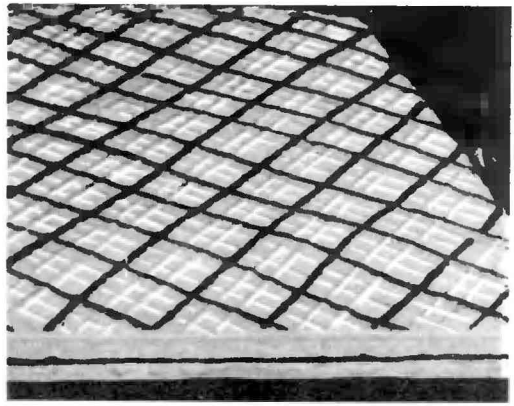


Рис. 229. Пирог на желтках.

Приготовить тесто, как указано в рецепте 464, но при замесе добавить жареный растертый лесной орех или фундук и промытый изюм.

Выпекать в смазанной маслом и обсыпанной мукой форме 40—50 мин при температуре 200—220°С.

489. Пирог ржаной

Для пирога массой около 700 г: 1 стакан сухарей ржаных мелко тертых * ¾ стакана сахарного песку * ½ стакана миндаля мелко нарубленного * ½ стакана цукатов мелко нарезанных * 8 яиц * ¼ стакана ликера.

Миндаль перемешать с цукатами и обрызгать ликером.

Яйца с сахаром взбить веничком при нагревании до 45—50°С и, продолжая взбивать, охладить до комнатной температуры; затем ложкой слегка перемешать со всеми остальными продуктами.

Смазать форму или противень маслом, посыпать мукой, положить тесто и выпекать 40—50 мин при температуре 180—200°С.

490. Торт бисквитный с масляным кремом и фруктами

Для торта массой около 1 кг: бисквит (по рецептам 464—469) из 6 яиц * крем масляный (по рецептам 1—30) из 200 г масла * сироп для промочки (по рецептам 74—83) 4 ст. ложки сахарного песку *

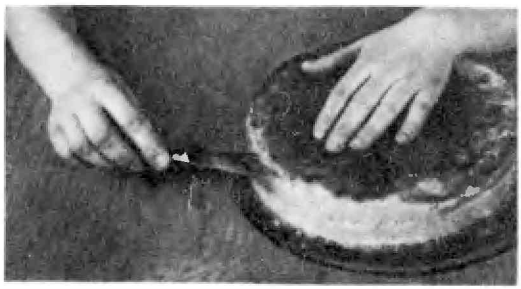


Рис. 230. Разрезание выпеченной бисквитной лепешки на пласты.

Рис. 231. Пропитывание бисквитного пласта ароматизированным сиропом.

Рис. 232. Накладывание второго бисквитного пласта на смазанную кремом поверхность первого пласта.

½ стакана фруктов свежих или консервированных для украшения * ½ стакана посыпки (по рецепту 235) для отделки боковых сторон торта.

Зачистить ножом или теркой обгорелые и неровные места бисквита после выстойки. Если бисквит неровный, острым ножом срезать бугры, выровняв поверхность. Разрезать бисквит острым ножом или ножом-пилой на два или три ровных пласта (рис. 230). Нижний пласт бисквита положить на стол, фанерку или в плоскую посуду и при помощи кисточки или ложки пропитать его по срезу ароматизированным сиропом для промочки (рис. 231), затем склеить все три пласта кремом следующим образом.

На промоченный нижний бисквитный пласт нанести с помощью ножа, ложки или лопаточки равномерный слой приготовленного крема (2—3 мм). На крем наложить второй бисквитный пласт (рис. 232). Руками или дощечкой слегка прижать верхний пласт и затем смочить его ароматизированным сиропом сильнее, чем нижний пласт.

На поверхность второго пласта также нанести слой крема, наложить на него третий пласт, прижать сверху, смочить ароматизированным сиропом для промочки и покрыть тонким слоем крема верх и боковые стороны торта. Крем украсить волнистыми линиями, пользуясь кондитерскими гребенками (см. рис. 35 и 36). Боковые стороны торта отделать посыпкой. Посыпку можно приготовить также из сухих бисквитных обрезков, которые получились при разрезке бисквита и подравнивании торта. Обрезки торта надо протереть через редкое сито или дуршлаг, положить на сковороду или противень и обжарить до светло-коричневого цвета.

Перед обсыпкой торт положить на дощечку или тарелку, взяв ее в левую руку, правой набрать горсть крошек и обсыпать боковые стороны торта (см. рис. 53); затем переложить торт широким ножом на тортовую тарелку. При отсутствии ее сделать из бумаги (желательно пергамента или кальки) розетку или салфетку, положить ее на дощечку, которая должна быть немного меньше салфетки, и посредине приклеить розетку к дощечке яичным белком, затем осторожно передвинуть торт на розетку (салфетку).

В корнетик положить остальной крем и нанести на поверхность торта любой рисунок. Свободную поверхность торта можно украсить свежими или консервированными фруктами.

Перед отделкой верхней поверхности торт можно также разрезать на любое количество кусков по определенной схеме (рис. 233). Круглые

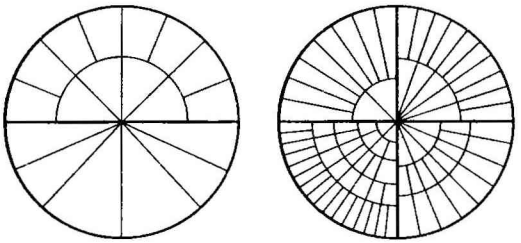


Рис. 233. Схема разрезания круглого торта.

пометки для разреза делают выемкой или блюдечками разной величины, а затем разрезают торт крест-накрест, причем нож опускают в горячую воду и перед резкой стряхивают с него воду. Это обеспечивает получение кусочков торта с чистыми прямыми краями, в то время как при резке сухим ножом края получаются мятыми и загрязненными крошками. Затем разрезают торт по меткам и каждый кусочек отделывают.

Красивый торт украшает стол. Поэтому, если торт нарезан на порции еще в процессе изготовления, его надо подавать на стол в собранном виде, а не отдельными кусками. Если же торт не нарезан заранее, следует поставить его на стол в целом виде, а нарезать непосредственно перед употреблением.

491. Торт бисквитно-кремовый Ананас

Для торта массой около 1 кг: бисквит (по рецепту 467) из 6 янц * крем масляный ванильный (по рецепту 10) из 150 г масла * крем масляный шоколадный (по рецепту 29) из 50 г масла * сироп для промочки (по рецептам 74—83) из 4 ст. ложек сахарного песку * ½ стакана посыпки (по рецепту 235).

Торт приготовлять так же, как указано в рецепте 490. В центре торта (рис. 234) шоколадным кремом с помощью трубочки с зубчиками сделать барельеф ананаса, для сердцевины ананаса взять кусок испеченного бисквита.

Остальные украшения наносятся ванильным и шоколадным кремами с помощью гладких трубочек с прямым срезом и трубочек для роз.

Украшения для бисквитно-кремового торта можно изготовить из крема в виде розочек, хризантем, ромашек, ландышей, винограда.

492. Торт бисквитный с кремом и фруктами

Для торта массой 1100—1200 г: бисквит (по рецепту 467) из 6 яиц * крем масляный (по рецептам 1—30) из 150 г масла * или сливочный (по рецептам 48—67) из 1 стакана сливок * или сметанный (по рецептам 68—69) из 1 стакана сметаны * сироп для промочки (по рецептам 74—83) из 4 ст. ложек сахарного песку * 1½ стакана фруктов свежих или консервированных * желе (по рецепту 111 или 112) из 1 ст. ложки сахарного песку * ½ стакана посыпки (по рецепту 235).

Торт приготовлять, как указано в рецепте 490. Поверхность торта отделать кремом и фруктами.

На рис. 235 представлен торт с кремом и мирабелью, на рис. 236— порционный бисквитный торт с кремом и фруктами.

493. Торт ореховый бисквитно-кремовый

Для торта массой около 1 кг: бисквит (по рецепту 465) из 6 яиц * крем масляный ореховый (по рецепту 21) из 150 г масла или крем арахисовый (по рецепту 73) * сироп для промочки (по рецептам 74—83) из 4 ст. ложек сахарного песку * 4 ст. ложки орехов жареных мелко нарубленных * 1 ст. ложка сахарной пудры.

Торт приготовлять, как указано в рецепте 490, с той разницей, что после нанесения слоя крема на верхний пласт торт надо обсыпать жареными, мелко нарубленными орехами, а затем сахарной пудрой. Орехи нужно слегка поджарить на сковороде, пропустить через мясорубку, затем просеять через крупное сито, при этом оболочка ореха отделится.

494. Торт бисквитно-кремовый с грибками

Для торта массой около 1 кг: бисквит (по рецепту 464) из 6 яиц * крем шоколадный (по рецепту 29) из 100 г масла * крем масляный коньячный (по рецепту 14) из 50 г масла * сироп для промочки (по рецептам 75—83) из 4 ст. ложек сахарного песку * грибки из меренгового теста (по рецепту 546) из 1 яичного белка или грибки из марципана (по рецепту 233) * ½ стакана посыпки (по рецепту 235).

Торт приготовлять так, как указано в рецепте 490, но три пласта склеить шоколадным кремом, а на поверхность торта нанести масляный коньячный крем, затем кондитерской гребенкой сделать на нем волнистые линии. Из мерен-

гового теста отсадить на лист из корнетика с широким круглым отверстием столбики с заостренным верхом для ножек грибков и лепешечки для шляпок, выпечь их. Окунуть шляпки в разогретый шоколад (рецепт 232) или смазать их шоколадным кремом и обсыпать жареной бисквитной крошкой. Приклеить кремом шляпки к ножкам и расположить грибки на поверхности торта в разных местах.

Грибки можно вылепить из марципана — корешок высотой 25 мм, диаметром 15 мм в нижней части, 7 мм — в верхней, шляпка диаметром 15 мм.

495. Торт бисквитно-кремовый с вареньем и орехами

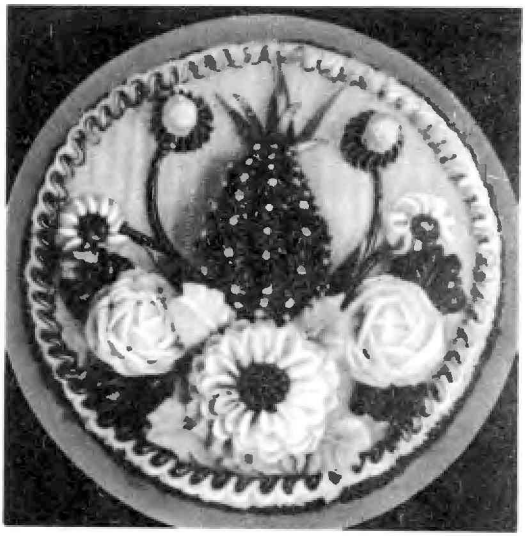
Для торта массой около 1 кг: бисквит (по рецепту 465) из 6 яиц * крем масляный (по рецептам 1—30) из 100 г масла * 1 стакан варенья вишневого * 2 ст. ложки орехов (ядра) * ½ стакана ягод вишни * ½ стакана посыпки (по рецепту 235).

Выпеченный и охлажденный бисквит разрезать вдоль на три пласта и прослоить вареньем.

Можно также выпечь три тонкие бисквитные размазки и прослоить их вареньем. На поверхность бисквита нанести слой крема, затем крем положить в корнетик и сделать на торте рисунок в виде переплета с клеточками. На края торта отсадить кремом зигзагообразный бордюр. В каждую клеточку положить ягоды вишни или ядра ореха. Боковые стороны торта отделать посыпкой.

496. Торт бисквитный с апельсином, кремом и вареньем

Для торта массой около 1100 г: бисквит (по рецепту 464) из 6 яиц * крем фруктовый заварной (по рецептам 38—43) из ½ стакана молока * крем масляный чайный (по рецепту 26) или другой из 100 г масла * ½ стакана варенья земляничного или клубничного * сироп для промочки (по рецептам 74—83) из 3 ст. ложек сахарного песку * ½ стакана посыпки (по рецепту 235) * 2 апельсина.



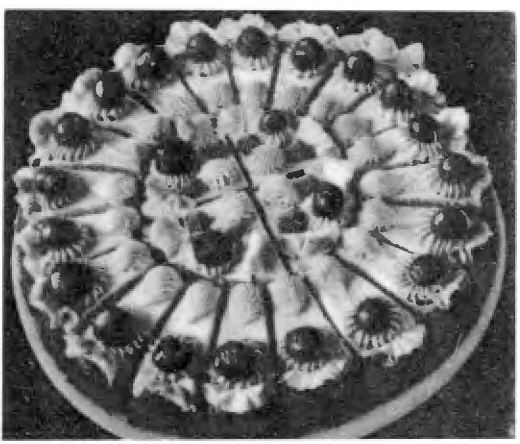


Рис. 234. Торт бисквитно-кремовый Ананас.

Рис. 235. Торт бисквитный с масляным кремом и мирабелью.

Рис. 236. Торт бисквитный порционный с кремом и фруктами.

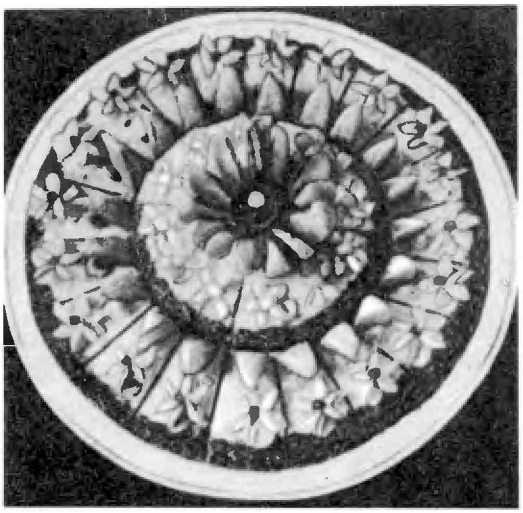


Рис. 237. Торт бисквитный с апельсинами, кремом и вареньем.

Бисквит разрезать на три тонких пласта одинаковой толщины или выпечь три тонкие размазки и для середины небольшой круг. На первый пласт после пропитывания его ароматизированным сиропом нанести заварной крем, накрыть вторым пластом, промочить его и положить слой варенья. На варенье наложить третий пласт, слегка промочить его, нанести слой масляного крема, провести по нему кондитерской гребенкой. Смазать этим же кремом боковые стороны торта и отделать их посыпкой (рецепт 236).

Посередине положить бисквитный круг, который предварительно промочить и покрыть кремом, а бока посыпкой. Поверхность торта украсить, как показано на рис. 237.

497. Торт бисквитно-фруктовый

Для торта массой около 1200 г: бисквит — размазка (по рецепту 464) из 6 яиц * желе с вином (по рецепту 111 или 112) из 2 ст. ложек сахарного песку * сироп для промочки (по рецептам 74—83) из 3 ст. ложек сахарного песку * 1 стакан варенья * или джема * или повидла клубничного или земляничного * 1 стакан фруктов из компота или свежих * ½ стакана посыпки (по рецепту 235).

Бисквит разрезать на два или три пласта одинаковой толщины. Склеить пласты вареньем, предварительно пропитав их ароматизированным сиропом, смазать боковые стороны торта вареньем и отделать их посыпкой. На поверхность торта также нанести слой варенья и уложить свежие фрукты или фрукты из компота, затем залить фрукты желе.

Заливать поверхность торта желе нужно следующим образом: кастрюлю с желе держать в левой руке, правой рукой с помощью плоской волосяной кисточки наносить желе на поверхность торта. При отсутствии кисточки можно пользоваться ложкой. Торт надо поставить в прохладное место для ускорения застывания желе.

498. Торт бисквитный клюквенный

Для торта массой около 1100 г: бисквит (по рецепту 464) из 6 яиц * белковый крем (по рецептам 31—34) из 4 яичных белков * 1 стакан клюквы свежей * ½ стакана яблочного повидла * сироп для промочки (по рецептам 74—83) из 3 ст. ложек сахарного песку * 1 ст. ложка сахарной пудры * ½ стакана посыпки (по рецепту 235).

Готовый бисквит разрезать вдоль на три пласта одинаковой толщины.

Нижний пласт немного промочить ароматизированным сиропом, нанести на него слой крема и положить свежую клюкву; затем накрыть вторым пластом, промочить, положить на него яблочное повидло и клюкву. Третий пласт положить на второй, слегка промочить и сделать с помощью корнетика рисунки из крема на поверхности торта. Боковые стороны торта смазать повидлом и обсыпать крошкой. Поставить торт в горячую духовку на несколько секунд, пока крем слегка не порозовеет. После этого охладить торт и посыпать сахарной пудрой.

499. Торт бисквитно-кремовый юбилейный

Для торта массой около 1500 г: бисквит (по рецепту 464) из 9 яиц * крем шоколадный (по рецепту 29) для прослойки из 100 г масла * крем масляный белый (по рецептам 10, 14, 24, 30) для отделки из 100 г масла * сироп для промочки (по рецептам 74—83) из 6 ст. ложек сахарного песку * шоколадные цифры и усики (по рецепту 232) * 1 стакан посыпки (по рецепту 235).

Для трехъярусного юбилейного торта прежде всего надо заготовить круглые пласты бисквита трех диаметров: для нижнего яруса 2—3 пласта диаметром примерно 25 см, для среднего — один пласт диаметром 17 см, для верхнего — два пласта диаметром 14 см. Склеить шоко-

ладным кремом пропитанные ароматизированным сиропом пласты первого яруса и отдельно третьего яруса, смазать боковые стороны кремом и обсыпать крошкой. На первый ярус наложить пропитанный сиропом пласт среднего размера, смазать его шоколадным кремом и положить на него склеенные пласты третьего яруса.

По краям первого яруса уложить крупные розы из белого крема (можно подкрасить крем в розовый цвет).

Край второго яруса отделать белым кремом из трубочки с зубчиками. Верх третьего яруса отделать белым кремом так, чтобы в центре было углубление.

Вставить в углубление юбилейное число, приготовленное из шоколадных цифр, а в разные места торта — шоколадные усики.

Торт можно украсить также фруктами.

500. Торт бисквитный сухой

Для торта массой 400 г: бисквит (по рецепту 464) из 6 яиц * 2 ст. ложки сахарной пудры для посыпки.

Бисквит приготовить и выпекать в прямоугольной или круглой форме. Выпеченный бисквит охладить и осторожно выложить из формы. Подгоревшие места снять теркой или зачистить ножом. Верх торта посыпать сахарной пудрой, нанести спинкой ножа сетку, нарезать торт на куски (рис. 238).

501. Торт бисквитный лимонный

Для торта массой около 1 кг: бисквит лимонный (по рецепту 467) из 6 яиц * 2 ст. ложки сахарного песку * ½ лимона * крем лимонный (по рецепту 16) или ванильный (по репепту 10) из 150 г масла * лимонный сироп для промочки (по рецепту 79) из 3 ст. ложек сахарного песку * ½ стакана посыпки (по рецепту 235).

Лимон натереть на терке, предварительно удалив семена, и смешать с сахарным песком.

Бисквит разрезать на три пласта равной толщины. Первый пласт слегка пропитать лимонным сиропом, смазать кремом и смесью сахарного песка с тертым лимоном. Наложить сверху второй пласт, промочить его и нанести на него слой крема. Затем накрыть третьим пластом, который нужно промочить, смазать

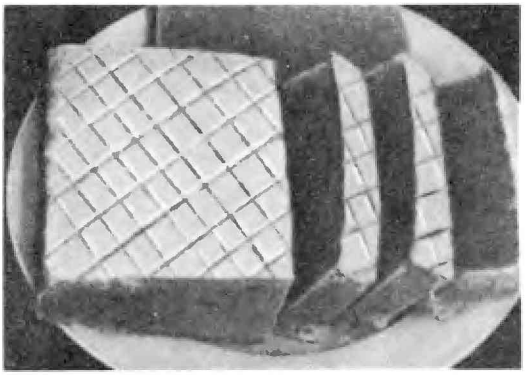


Рис. 238. Торт бисквитный сухой, нарезанный на кусочки.

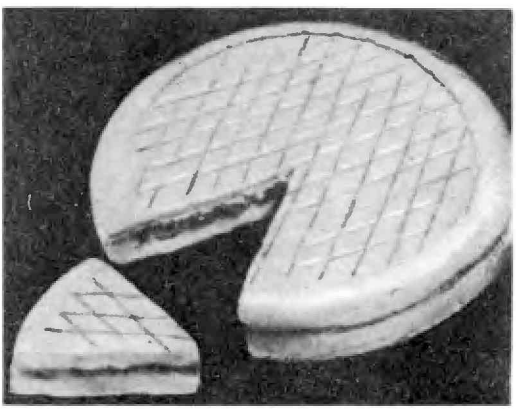
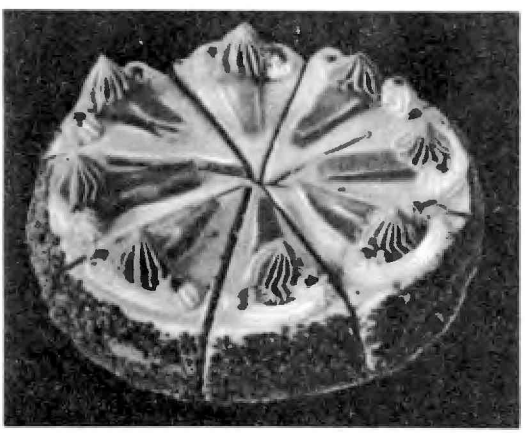


Рис. 239. Торт из хлебных крошек.

Рис. 240. Торт из ржаных сухарей.



лимонной смесью и украсить кремом из корнетика.

Боковые стороны торта смазать кремом и отделать посыпкой.

502. Торт бисквитный ореховый, глазированный помадой

Для торта массой около 1100 г: бисквит (по рецепту 465) из 6 яиц * крем ореховый (по рецепту 21) из 100 г масла * сироп для промочки (по рецептам 74—83) из 3 ст. ложек сахарного песку * помада ореховая (по рецепту 101) из 8 ст. ложек сахарного песку * ½ стакана орехов жареных (желательно лесных) * $^1/_4$ стакана фруктов свежих или из компота.

Выпеченный и охлажденный бисквит разрезать на три пласта равной толщины. Пропитать пласты ароматизированным сиропом и склеить кремом. Приготовить помаду и еще теплую вылить на торт, разравнивая ее ножом как по поверхности, так и по боковым сторонам торта. Торт украсить орехами, кремом и фруктами.

503. Торт бисквитно-кремовый арахисовый

Для торта массой около 1 кг: бисквит (по рецепту 464) из 6 яиц * крем арахисовый (по рецепту 73) из 100 г маргарина * 1 граненый стакан арахиса жареного * мелко нарубленного * сироп для промочки коньячный (по рецепту 80) * 1 ст. ложка сахарной пудры.

Бисквит разрезать на три круглых или квадратных пласта, пропитать их ароматизированным сиропом и склеить кремом. Поверхность и боковые стороны смазать кремом и густо обсыпать жареным, мелко нарубленным арахисом и сахарной пудрой.

504. Торт из хлебных крошек

Для торта массой около 900 г: 2 стакана хлебных крошек * 1 стакан сахарного песку * 2 г ванильного сахара * 10 яиц для теста * 10 г масла для смазки форм * 1 стакан повидла для начинки * 1 ст. ложка сахарной пудры для посыпки.

Яйца с сахаром взбивать, как указано в рецепте 464, и в последнюю очередь перемешать с мелко растертыми, просушенными и просеянными белыми хлебными крошками. Выпекать бисквит в смазанной маслом и обсыпанной форме в течение 40—50 мин при температуре 200—210°С.

После выпечки и охлаждения разрезать его по горизонтали на два или три слоя, прослоить ароматизированным повидлом или джемом и посыпать сахарной пудрой (рис. 239).

505. Торт из ржаных сухарей

Для торта массой около 800 г: 1 ст. ложка муки * 5 яиц * $^3/_4$ стакана ржаных сухарей * 1 чайная ложка какао порошка * 3 ст. ложки сахарного песку * сироп для промочки (по рецептам 74—83) из 4 ст. ложек сахарного песку * крем масляный (по рецептам 1—30) из 100 г масла.

Сухари из ржаного хлеба растолочь в мелкую крошку, просеять ее через дуршлаг или редкое сито.

Какао порошок перемешать с мукой, просеять и смешать с ржаными сухарями.

Взбить веничком яйца с сахаром в процессе нагревания на водяной бане до 50°С и, взбивая, охладить до комнатной температуры.

К взбитой массе добавить подготовленные сухари с мукой, перемешать до получения однородной массы, положить в круглую форму или на сковороду, смазанную маслом, и выпекать 40—50 мин при температуре 180—210°С.

Охлажденную лепешку разрезать вдоль на два пласта, пропитать каждый пласт ароматизированным сиропом, склеить их и украсить торт кремом (рис. 240).

ИЗДЕЛИЯ ИЗ БИСКВИТНОГО ТЕСТА БЕЗ ПОДОГРЕВА

Это тесто более воздушное, но менее рассыпчатое, поэтому его используют для приготовления рулетов и буше, а также для других воздушных изделий.

506. Приготовление бисквитного теста без подогрева

Рецептура бисквитного теста без подогрева

Продукты	Количество			
Мука пшеничная, ст. ложки	2	4	6	8
Сахарный песок, ст. ложки	2	4	6	8
Яичный желток, шт.	3	6	9	15
Яичный белок, шт.	4	8	12	20
Выход выпеченных изделий, г	200	400	600	800

Белки отделяют от желтков. Веничком растирают желтки с сахаром (¾ нормы) до тех пор, пока не исчезнут крупинки сахара, и взбивают массу до увеличения ее объема в 2—3 раза. В другой посуде на холоде (на льду, снегу, в тазу с холодной водой) взбивают веничком белки до увеличения объема в 4—5 раз, в конце взбивания постепенно добавляют сахар (¼ нормы).

Взбитые с сахаром желтки смешивают с ⅓ частью взбитых белков, затем добавляют муку и смесь слегка перемешивают. После этого добавляют остальную часть взбитых белков и смесь перемешивают до образования однородного теста.

507. Рулет бисквитно-фруктовый

Для рулета массой около 750 г: бисквит — размазка (по рецепту 506) из 6 яиц * варенье из любых ягод * или джем * или 1 стакан повидла * 2 чайные ложки сахарной пудры.

Приготовленное холодным способом бисквитное тесто размазать тонким слоем (4—6 мм) по смазанной маслом писчей бумаге, положенной на противень, и выпекать 15—20 мин при температуре 200—220°С. Нужно стараться не засушить бисквит, иначе он будет плохо свертываться в рулет.

Постелить на стол чистую бумагу и перевернуть с противня на нее испеченную бисквитную размазку. Осторожно удалить бумагу, на которой выпекался бисквит. Положить на размазку слой фруктовой начинки и с помощью находящейся под размазкой бумаги свернуть рулет. Поверхность рулета обсыпать сахарной пудрой. Рулет изображен на рис. 241.

Рис. 241. Бисквитно-фруктовый рулет.

508. Рулет бисквитный фруктово-кремовый

Для 10 порций рулета по 80—90 г: бисквит — размазка (по рецепту 506) из 6 яиц * 1 стакан варенья или свежих фруктов * крем масляный (по рецептам 1—30) из 100 г масла * 3 чайные ложки сахарной пудры.

Приготовить размазку, как описано в рецепте 506. Смазать ее вареньем, на слой варенья нанести слой крема, свернуть размазку в рулет, нарезать его на тонкие ломтики и посыпать сахарной пудрой. Если рулет приготовляют со свежими фруктами, то сначала надо смазать размазку кремом, затем уложить по крему фрукты и после этого свернуть рулет.

509. Рулет бисквитно-кремовый

Для 10 порций рулета по 70 г: бисквит — размазка (по рецепту 506) из 6 яиц * крем масляный (по рецептам 1—30) из 150 г масла * 3 чайные ложки сахарной пудры.

Приготовлять рулет таким же способом, как указано в рецепте 507, но бисквитную размазку смазывать не вареньем, а кремом.

510. Рулет шоколадный

Для рулета массой около 1 кг: тесто (по рецепту 506) из 1 стакана муки * $^3/_4$ стакана сахарного песку * $^1/_2$ чайной ложки какао порошка * 7 яиц * крем из 300 г сливочного масла * $1^1/_4$ стакана молока * 3 ст. ложек сахарного песку * $^1/_2$ ст. ложки крахмала * $^1/_2$ чайной ложки какао порошка * 30 г рома * 100 г шоколада.

Тесто приготовляют, как указано в рецепте 506, с добавлением какао порошка. Крем готовят по рецепту 514. Бисквитную лепешку покрыть слоем крема и свернуть в рулет. Поверхность рулета глазировать распущенным шоколадом и кондитерским гребешком сделать волнистые линии на глазированной поверхности. После 24-часового охлаждения в холодильнике рулет разрезать на порции.

511. Бисквит воздушный

Для бисквита массой 250 г: 2 ст. ложки муки * 2 ст. ложки сахарного песку * 1 г ванильного сахара * 5 яиц.

Белки взбить в крепкую пену и в конце взбивания понемногу добавить сахар. Желтки немного растереть и перемешать с белками и мукой. Полученное тесто из корнетика высадить на бумагу разными фигурками или размазать на бумаге лепешкой и выпекать 10—15 мин при 180—200°С.

512. Пирожные глазированные Буше

Для 20 пирожных массой по 50—55 г: тесто (по рецепту 506) из 10 яичных белков * 7 яичных желтков * 6 ст. ложек сахарного песку * 1 стакана муки * сироп для промочки (по рецептам 74—83) из 2 ст. ложек сахарного песку * помада шоколадная (по рецепту 108) из 12 ст. ложек сахарного песку * крем масляный (по рецептам 1—30) из 150 г масла.

Рецептура этого бисквитного теста отличается от обычного тем, что белков используется в 1,5 раза больше, чем желтков. В результате тесто получается такой консистенции, которая требует отсаживания его на бумажные листы. Тесто для Буше приготовлять так же, как основной бисквит — холодным способом (рецепт 506). Готовое тесто без промедления переложить в отсадочный мешок и через трубочку с большим диаметром (2 см) отсадить на выстланный бумагой противень в виде круглых или овальных лепешек. Выпекать бисквит 15—20 мин при температуре 190—200°С. После охлаждения и затвердевания снять лепешки с бумаги и по две склеить кремом, чтобы образовалось пирожное Буше в виде шарика. Верхнюю часть на несколько секунд погрузить в ароматизированный сироп. Чтобы Буше при глазировке не развалилось, его в течение часа нужно охладить, а затем верхнюю часть обмакнуть в подогретую ароматизированную помаду и быстро перевернуть помадой вверх.

513. Пирожные Буше с зефиром

Для 10 пирожных по 45—50 г: бисквит Буше (по рецепту 512) из 4 желтков * крем белково-фруктовый (по рецепту 33) из 3 белков * ½ ст. ложки сахарной пудры.

Приготовляя тесто, взять половинную норму продуктов, предусмотренных рецептом 512.

Выпеченные и охлажденные круглые бисквитные лепешки положить плоской стороной кверху и из корнетика с круглым отверстием диаметром 1 см отсадить на каждую лепешку порцию крема, затем посыпать сахарной пудрой.

514. Торт с ананасом

Для торта массой около 1 кг: тесто (по рецепту 506) из 1 стакана муки * $^3/_4$ стакана сахарного песку * 6 яиц * лимонной цедры от ½ лимона * крем из 300 г сливочного масла * $1^1/_4$ стакана молока * 3 ст. ложек сахарного песку * 1 ст. ложки крахмала * 50 г ликера ванильного * 200 г ананасов консервированных.

Тесто приготовить по рецепту 506. При замесе в желтки добавить лимонную цедру и выпекать на бумаге три лепешки одинакового размера в течение 10 мин при температуре 220—230°С. После выпечки лепешки склеить кремом.

Для крема крахмал растворить в ¼ стакана молока. Остальное молоко вскипятить с сахаром и заварить крахмалом. Завар охладить до 20—25° С, добавить масло и ванильный ликер и, охлаждая, крем взбивать лопаточкой до пышности. ¼ крема оставить для украшения, остальное смешать с мелко нарезанными консервированными ананасами; часть консервов оставить для украшения. Сироп от ананасовых консервов использовать для промочки торта.

515. Торт Белградский

Для торта массой около 800 г: тесто из ½ стакана муки * $^1/_3$ стакана сахарного песку * 2 ст. ложек миндаля * 4 яиц; крем из 300 г сливочного масла * $^1/_3$ стакана сахарного песку * 5 яичных желтков * 1 стакана молока * 1 ст. ложки муки * ½ ванильной палочки.

Сахар и желтки взбивать 5—8 мин; хорошо взбитые белки перемешать с желтками, просеянной мукой и растертым миндалем. Тесто выложить в плоскую форму (на 2½ — 3 см высоты формы) и выпекать 25—30 мин при 200°С.

Для крема молоко с сахаром и ванильной палочкой довести до кипения; яичные желтки перемешать с мукой и, мешая, влить в них тонкой струей молочно-сахарную смесь и продолжать нагревать до загустения. Масло взбить веселкой и постепенно добавлять охлажденный заварной крем. Полученным кремом склеить разрезанный на пласты бисквит и украсить торт.

516. Торт ореховый со взбитыми сливками

Для торта массой около 1 кг: бисквит (по рецепту 506) из 6 яиц * крем сливочный (по рецепту 62) из 2 стаканов сливок * помада (по рецепту 101) из $^3/_4$ стакана сахарного песку * $^1/_4$ стакана орехов для отделки * 50 г шоколада для отделки.

Из теста сформовать на бумаге три круглые лепешки разной величины. Первую маленькую лепешку сделать толщиной 1 см и диаметром около 20 см; вторую лепешку толщиной 6—7 мм и диаметром около 25 см; третью большую лепешку толщиной 5—6 мм и диаметром около 30 см.

Чтобы лепешки при выпечке местами не засыхали и потом не ломались, их нужно равномерно и быстро выпекать, не засушивая при температуре 230—240°С. После выпечки, охлаждения и удаления бумаги на маленькую лепешку положить горкой половину крема, затем положить вторую лепешку, а края второй лепешки прижать к нижней лепешке, затем положить оставшийся крем и третью большую лепешку, края которой прижать ко второй лепешке, чтобы образовался куполообразный торт. Этот торт заглазировать ореховой помадой и украсить половинками грецких орехов и шоколадными усиками по рецепту 232.

517. Торт Добуш (по-венгерски)

Для торта массой около 1200 г: тесто (по рецепту 506) из 1 стакана муки * $^2/_3$ стакана сахарного песку * 8 яиц; крем из 250 г сливочного масла * $^3/_4$ стакана сахарного песку * 6 яиц * 2 чайных ложек какао порошка * $^1/_3$ стакана сахарного песку для глазури.

Приготовить бисквитное тесто по рецепту 506, намазать его на 6—7 бумажных кружков диаметром 20—25 см и выпекать в течение 7—8 мин при температуре 210—220°С. Чтобы испеченные кружки не засохли, положить их один на другой, перекладывая листами бумаги. Для крема сахар с яйцом и какао порошком на-

гревать на водяной бане до загустения. Сливочное масло взбивать, постепенно добавляя охлажденный яичный крем. Приготовленным кремом прослоить все бисквитные лепешки, кроме одной, которую глазировать горячим, растворенным на огне сахаром. Сахар над лепешкой выравнивать нагретым ножом. Если сахар быстро застывает, то всю лепешку нужно на несколько секунд поставить в горячую печку, после чего быстро выровнять расплавленный сахар. Ножом, смазанным маслом, сделать разрез на еще незатвердевшей лепешке крестнакрест, чтобы получилось 8 кусков, которые уложить на торт. Глазировать торт можно обыкновенной помадой или посыпать сахарной пудрой в смеси с какао порошком.

518. Торт бисквитно-миндальный сухой

Для торта массой около 600 г: 1 стакан муки пшеничной * 1 стакан сахарного песку в тесто * 1 ст. ложка на отделку * 9 белков * 10 желтков * 2 чайные ложки миндаля чищеного * мелко нарубленного * 1 ст. ложка миндаля для отделки.

В кастрюле растереть желтки с сахаром. В другой кастрюле взбить белки до получения пышной пены (пена должна держаться на веничке) и переложить их в кастрюлю с желтками, слегка перемешать, добавить муку, смешанную с мелко нарубленным миндалем, и снова перемешать. Готовое тесто положить в круглую, смазанную маслом и посыпанную мукой форму высотой 4—5 см. Тесто сверху украсить миндалем и посыпать сахарным песком. Форму с тестом поставить в духовой шкаф на 25—30 мин при температуре 180—200°С. Выпеченный бисквитный торт охладить и осторожно выложить на блюдо.

519. Бисквитное пирожное с вареньем

Для 10 пирожных: ¾ стакана муки пшеничной * ½ стакана муки картофельной * 1 стакан сахарного песку * 10 яиц * ¼ пакетика ванилина.

Отделить яичные белки от желтков. Белки поставить в холодное место или в холодную воду. Желтки растереть с сахарным песком добела (можно прибавить ванилин), затем всыпать муку, перемешать и прибавить яичные белки, взбитые в крепкую пену, смешивая их с тестом осторожно, снизу вверх. Тесто выложить в форму, смазанную маслом и слегка посыпанную мукой. Заполнив форму на ¾ высоты, поставить в духовой шкаф со средним жаром (160°С) для выпечки. Бисквит можно считать готовым, если он легко отстает от краев формы, а воткнутая в него лучинка остается сухой. Бисквит выложить из формы на сито и дать остыть, после чего разрезать его по толщине на 2 слоя. Каждый слой намазать вареньем без косточек и затем придать бисквиту первоначальную форму. Сверху бисквит можно покрыть глазурью, украсить ягодами варенья, цукатами, орехами, затем положить на блюдо с салфеткой и нарезать тонким острым ножом.

ИЗДЕЛИЯ ИЗ МАСЛЯНОГО БИСКВИТА

Масляный бисквит отличается от обычного бисквита способом приготовления и тем, что в состав его, кроме муки, сахара и яиц, входит большое количество масла. Поэтому масляный бисквит имеет более плотный мякиш. Из масляного бисквита приготовляют торты и пирожные, а главным образом кексы — изделия, отличающиеся большой сдобностью.

520. Приготовление масляного бисквита

Рецептура масляного бисквита

Продукты	Количество			
Яйца, шт.	3	6	9	12
Мука, ст. ложки	2	4	6	8
Сахарный песок, ст. ложки	3	6	9	12
Масло сливочное, г	35	70	100	135
Крахмал, чайные ложки	1	2	3	4
Выход выпеченной заготовки, г	225	450	675	900

Крахмал можно заменить пшеничной мукой.

Масло с сахаром взбивают лопаточкой до побеления, затем, продолжая взбивание, добавляют в три — пять приемов желтки.

В отдельной кастрюле взбивают охлажденные белки так, чтобы они держались на поднятом веничке (рис. 242).

Половину взбитых белков перекладывают в массу из масла, сахара и желтков и слегка перемешивают, затем добавляют муку и остальные белки и замешивают однородное тесто.

Выпекают масляный бисквит в любых не очень больших формах, на сковороде, противне.

Формы следует смазать изнутри разогретым маслом, обсыпать мукой или мелко нарубленным миндалем (орехами) и наполнить тестом до ¾ их высоты.

Выпекая пласты бисквита для тортов или пирожных, можно пользоваться бумажными формами (круглыми или четырехугольными), которые очень легко изготовить (рис. 243). Толщина размазки теста для пластов не должна превышать 5—7 мм.

Тонкие размазки быстро пропекаются, и тесто в них не оседает. Круг с тестом кладут на противень.

Размазки тоньше 10 мм и мелкие изделия выпекают 10—20 мин при температуре 200—220°С, а крупные — 35—50 мин и более при температуре 190—200°С.

Во время выпечки, особенно вначале, нельзя допускать сотрясания бисквита, в противном случае он сядет и будет сырым. Готовность масляного бисквита при выпечке определяют так же, как и готовность обычного бисквита (рецепт 464).

521. Печенье Московские хлебцы

Для 400 г печенья: 1 стакан муки * 3 яйца * 6 ст. ложек сахарной пудры * 2 ст. ложки изюма мелкого * 90 г масла сливочного * 2 г ванильного сахара.

Положить в кастрюлю сахарную пудру, ванильный сахар, масло, перемешать и взбивать деревянной лопаточкой 5—8 мин. Затем, не прекращая взбивания, добавлять по одному яйцу и снова взбивать, пока не исчезнут крупинки сахара и не образуется пышная масса. Массу смешать с изюмом, а затем добавить муку и замесить тесто. Готовое тесто слоем 2—2,5 см положить на противни, смазанные маслом или выстланные бумагой, и выпекать 30—35 мин при температуре 200—210°С. Выпеченные изделия охладить, положить на деревянную доску и разрезать на полоски шириной 3 см. Каждую полоску разрезать поперек на ломтики толщиной 14—15 мм. Ломтики положить плашмя на противень и поставить в духовой шкаф для подсушки при температуре 190—200°С на 10—13 мин. Вынуть противень, ломтики перевернуть и снова подсушивать 3—4 мин.

522. Печенье цукатное

Для 1 кг печенья: 1 стакан муки * 1½ стакана сахарного песку * 150 г масла * 150 г цукатов * 6 яичных белков * 4 ст. ложки орехов.

Сахар с маслом растирать в миске деревянной лопаточкой в течение 5—6 мин. Затем при взбивании постепенно добавлять яичные белки, мелко нарезанные кубиками цукаты и мелко нарубленные орехи. Потом добавить муку, замесить тесто и положить его чайной ложкой на противень небольшими порциями, оставив между ними промежутки. Слегка ударяя противнем о стол, дать возможность тесту немного расплыться. После 10—12-минутной выпечки при температуре 200—210°С снять печенье с противня ножом, пока оно не остыло.

523. Пирожные с кремом и вареньем

Для 10 пирожных по 80—85 г: масляный бисквит (по рецепту 520) из 6 яиц * ½ стакана варенья *

Рис. 242. Окончание взбивания белков для масляного бисквита.

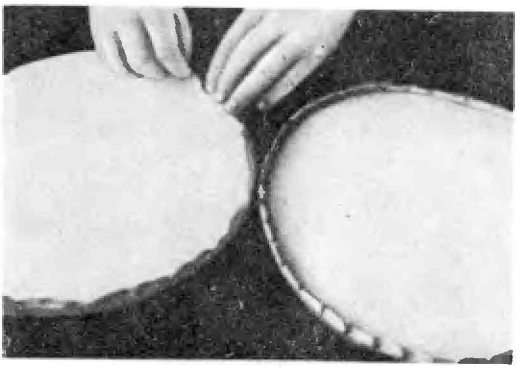


Рис. 243. Приготовление бумажных кругов для выпечки тонких пластов масляного бисквита.

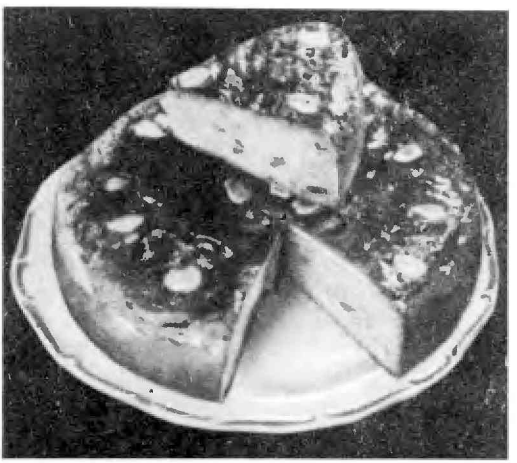


Рис. 244. Пирог картофельный.

или повидла * или джема * крем масляный (по рецептам 1—30) из 100 г масла.

После выпечки размазок бисквита склеить их вареньем, нарезать на 10 пирожных. Каждое пирожное отделать кремом.

524. Пирог ванильный

Для пирога массой около 700 г: 1 стакан муки * $^3/_4$ стакана сахарного песку * 150 г масла * 1 ст ложка крахмала картофельного * 5 яиц * 4 г ванильного сахара.

Отделить белки от желтков. Подогретое до консистенции густой сметаны масло, крахмал, муку и ванильный сахар перемешать лопаточкой; затем, взбивая тесто, постепенно добавлять яичные желтки. В другую кастрюлю налить охлажденные белки и веничком взбить их в стойкую пену. В конце взбивания постепенно добавлять сахарный песок. Обе массы перемешать и полученное тесто положить в форму или на противень, предварительно густо смазанные маслом. Выпекать пирог 25—35 мин при температуре 180—200°С.

525. Пирог Кроянка

Для пирога массой около 700 г: 1 стакан муки * ½ стакана сахарного песку * 150 г масла * ½ стакана изюма * ½ стакана цукатов * 5 яичных желтков * 2 ст. ложки ликера * 1 ст. ложка сахарной пудры.

Изюм перебрать, помыть и залить ликером. Цукаты мелко нарезать и перемешать с изюмом. Масло с сахаром положить в кастрюлю и растирать деревянной лопаточкой в течение 5—6 мин. В процессе взбивания постепенно добавлять яичные желтки. Взбитую массу вначале перемешать с изюмом, а затем с просеянной мукой. Готовое тесто положить в форму, на сковороду или противень с высокими краями, густо смазанные маслом и посыпанные мукой, или мелко растертыми орехами, или миндалем. Выпекать пирог 30—40 мин при температуре 200—210°С, после выпечки посыпать сахарной пудрой.

526. Пирог картофельный

Для пирога массой около 650 г: 200 г вареного картофеля * ½ стакана сахарного песку * $^3/_4$ стакана очищенных орехов * 1 лимон * 100 г масла * 3 яйца * $^1/_4$ чайной ложки соли * $^1/_4$ стакана миндаля.

Подогретое масло, соль, сахар и лимонную цедру взбивать в течение 5—6 мин, постепенно добавляя в процессе взбивания яйца; затем добавить мелко нарубленные и немного поджаренные орехи. Вареный картофель провернуть в мясорубке или растолочь в картофелемялке. Все смешать, полученную массу положить в смазанную маслом и обсыпанную мукой форму или на противень и выпекать 40—50 мин при температуре 190—200°С. Готовый пирог изображен на рис. 244.

527. Кекс Алтдейтч

Для кекса массой около 1 кг: 1 стакан муки * $^3/_4$ стакана крахмала * $1^1/_4$ стакана сахарного песку * 300 г масла сливочного * 1 стакан миндаля очищенного * лимонная цедра от ½ лимона * 6 яиц * $^1/_4$ стакана мармелада (по рецепту 119) * помада (по рецепту 97) из 6 ст. ложек сахарного песку.

Муку, масло и лимонную цедру растереть веселкой в течение 8—10 мин. Сахар и яйца, взбивая, подогреть до 45°С и, взбивая, охладить; обе массы смешать, добавить крахмал, половину порции миндаля и замешать тесто. Выпекать в смазанной маслом и посыпанной мукой форме для кексов в течение 40—50 мин при температуре 180—200°С. После выпечки кекс заглазировать горячим мармеладом, затем помадой и украсить жареным миндалем.

528. Кекс лимонный

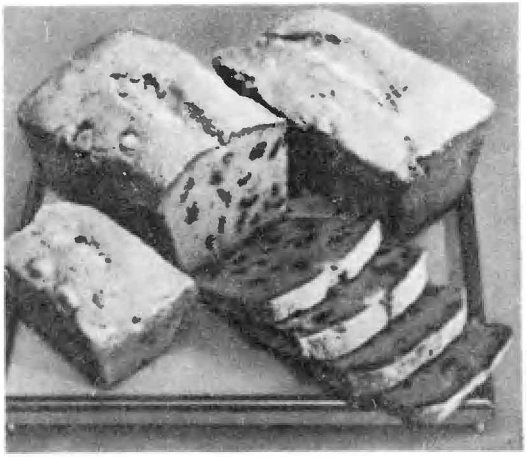
Для кекса массой около 350 г: 1 стакан муки * 75 г масла сливочного * ½ граненого стакана сахарного песку * ½ лимона * 3 яйца * 2 г ванильного сахара.

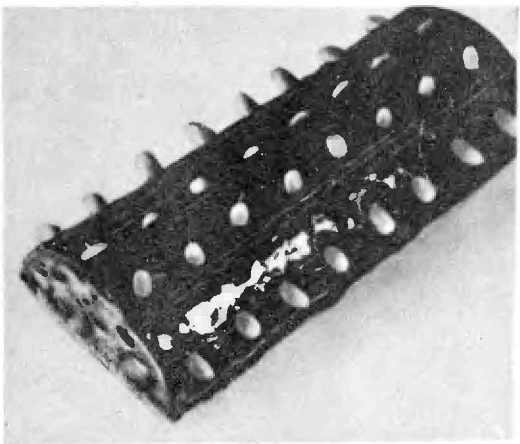
Разогретое до консистенции сметаны масло растереть с сахарным песком, лимонной цедрой и ванильным сахаром, затем, взбивая массу, постепенно добавить яйца. Когда масса будет равномерно перемешана, всыпать муку и быстро замесить тесто. Готовое тесто выложить в форму и выпекать, как кекс Столичный (рецепт 530).

529. Кекс миндальный

Для кексов общей массой около 1100 г: 1 стакан муки * $^3/_4$ стакана крахмала или пшеничной муки * 1½ граненого стакана сахарного песку * 300 г масла сливочного * 9 яиц * 4 ст. ложки миндаля жареного * 1 ст. ложка сахарной пудры.

Взбить яйца с сахаром веничком до увеличения массы в объеме в 2—2,5 раза. В другой кастрюле взбить сливочное масло, добавить крахмал, мелко нарубленный миндаль и перемешать. Не прекращая взбивания, добавить





муку и смесь яиц с сахаром. Все это осторожно перемешать. Готовое тесто положить в формы (по 250—350 г), смазанные маслом и слегка посыпанные мукой. Тесто выпекать 40—50 мин при температуре 190—200°С. Выпеченные кексы охладить и выложить из форм. Поверхность кексов посыпать сахарной пудрой. Кексы можно заглазировать разогретым шоколадом (рецепт 232) с помощью ложки и сверху обсыпать мелко нарубленным миндалем.

530. Кекс Столичный

Для кексов общей массой около 600 г: 1 стакан муки * $^3/_4$ граненого стакана сахарного песку * $^3/_4$ стакана изюма * 130 г масла сливочного * 3 яйца * $^1/_8$ чайной ложки соли * $^1/_8$ чайной ложки соды * 1 ст. ложка коньяка * 1 ст. ложка сахарной пудры.

Разогретое до состояния сметаны масло растереть с сахаром, затем, взбивая массу деревянной лопаточкой, постепенно добавить яйца, соль и коньяк. Через 15—20 мин взбивания, когда образуется равномерно перемешанная масса, добавить изюм и муку с содой и быстро замесить тесто. Готовое тесто положить в смазанные сливочным маслом и посыпанные мукой формы, выровнять поверхность теста и поставить формы на противень, оставляя промежутки между ними. Выпекать кексы массой по 60—100 г в течение 25—35 мин, а массой по 500—600 г в течение 60—70 мин при 190—200°С.

После охлаждения вынуть кексы из форм, зачистить ножом или теркой подгорелые места, обсыпать сахарной пудрой. Поверхность готовых кексов (рис. 245) обычно имеет продольные трещины.

531. Кекс шафранный

Для кекса массой около 500 г: 1 стакан муки * $^1/_3$ стакана сахарного песку * 50 г масла сливочного * ½ стакана изюма * ½ стакана молока * 1 яйцо крупное * $^1/_8$ чайной ложки соли * $^1/_4$ чайной ложки соды * 0,1 г шафрана.

Половину порции сахара растворить в молоке и охладить; другую половину сахара взбить

Рис. 245. Кекс Столичный.

Рис. 246. Кекс Шпигованный заяц.

Рис. 247. Размазка теста на бумажных кругах.

с яйцом, немного нагреть и, взбивая, охладить. Шафран подготовить, как описано на стр. 18. Соду перемешать с мукой. Взбитое веселкой масло перемесить со всеми остальными продуктами. Тесто выпекать в смазанной маслом и обсыпанной мукой форме в течение 40—50 мин при температуре 190—200° С. После выпечки и охлаждения покрыть уваренным сахаром по рецепту 110.

532. Кекс Шпигованный заяц

Для кекса массой около 900 г: 1 стакан муки * ½ стакана сахарного песку * 1 стакан изюма * ½ стакана цукатов * 4 яйца * 150 г масла * $^1/_8$ чайной ложки соды * цедра от 1 лимона * шоколадная помада для глазировки (по рецепту 108) из 6 ст. ложек сахарного песку * миндаль чищеный для украшения.

Тесто приготовить, как для Столичного кекса (рецепт 530), добавив цукаты и цедру от лимона; выпекать в полуцилиндрической форме.

После выпечки и охлаждения заглазировать кекс шоколадной помадой и, пока помада не застыла, украсить поверхность кекса миндалем — целыми ядрами и половинками (рис. 246).

533. Торт с вареньем

Для торта массой около 800 г: масляный бисквит (по рецепту 520) из 6 яиц * 1 стакан варенья * или повидла * или джема * 1 ст. ложка сахарной пудры * ½ стакана миндаля * фрукты для украшения.

Приготовить тесто и размазать его слоем 5—7 мм в бумажных формах (рис. 247). После выпечки трех пластов бисквита склеить их вареньем и верхний обсыпать сахарной пудрой или заглазировать помадой (рецепты 84—109), украсить фруктами. Боковые стороны торта обсыпать миндалем (рис. 248).

534. Торт фруктовый глазированный

Для торта общей массой около 1200 г: 1 стакан муки * 150 г масла * $^3/_4$ стакана сахарного песку * 5 яиц * 1 стакан повидла * или джема * или варенья * помада клубничная (по рецепту 94) из 6 ст. ложек сахарного песку * фрукты разные и шоколадные конфеты.

Тесто приготовить, как указано в рецепте 520. Готовое тесто намазать на бумагу слоем 3 мм, положить на противень и выпекать 10—12 мин при 200°С. С выпеченных размазок

Рис. 248. Торт из масляного бисквита.

снять бумагу, разрезать их на шесть прямоугольных равных полосок и склеить вареньем так, чтобы получилось шесть слоев бисквита и пять слоев варенья. Поверхность заглазировать согретой помадой, украсить фруктами и конфетами.

535. Торт Пражский

Для торта массой около 1200 г: тесто из 1 стакана муки * $^3/_4$ стакана сахарного песку * 7 яиц * 1 ст. ложки какао порошка * 50 г масла сливочного; крем из 250 г сливочного масла * 5 ст. ложек молока сгущенного * 2 чайных ложек какао порошка * 3 яичных желтков * $^1/_4$ стакана воды; помада для глазировки (по рецепту 108) из 1 стакана сахарного песку.

Половину порции сахара растереть с яичными желтками до исчезновения кристалликов сахара. В конце сбивания белков добавить оставшийся сахар и перемешать белки с желтками и мукой, смешанной с какао порошком, и перемесить с растопленным маслом. Выпекать в форме высотой 2½—3 см в течение 40—50 мин при 190—210°С. После охлаждения торт по горизонтали разрезать на 3—4 пласта.

Все продукты для крема, кроме масла, помешивая, нагревать до консистенции густой сметаны. Масло размять, взбить, добавляя мелкими порциями оставшийся яичный крем. Кремом начинить торт, 8—10 ч закреплять его в холодильнике, бока торта подровнять ножом и заглазировать шоколадной помадой.

ИЗДЕЛИЯ ИЗ ЗАВАРНОГО ТЕСТА

Заварное тесто получается путем заваривания муки с водой, маслом и солью и последующего замешивания заварной массы с большим количеством яиц.

В процессе выпечки происходит интенсивное испарение влаги, и внутри изделия образуется полость, которую заполняют кремом или начинками.

Для получения изделий хорошего качества необходимо точно соблюдать все указания по замесу и выпечке изделий.

536. Приготовление заварного теста

Рецептура заварного теста

Продукты	Количество			
Мука, стаканы	½	1	1½	2
Масло или маргарин, г	40	80	120	160
Яйца, шт.	3	6	9	12
Соль, чайные ложки	⅛	¼	⅓	½
Вода или молоко, граненые стаканы	⅓	⅔	1	1⅓
Выход выпеченной заготовки, г	185	370	555	740

В кастрюлю наливают молоко или воду, добавляют соль и масло, размешивают, доводят до кипения и в кипящую смесь постепенно засыпают отмеренную просеянную муку.

На слабом огне быстро перемешивают смесь деревянной лопаточкой до исчезновения комков муки (рис. 249), а затем нагревают в течение 1—2 мин.

Снимают заваренную массу с огня, охлаждают ее до 70—80° С и, помешивая, постепенно добавляют яйца. При этом массу нужно не взбивать, а только перемешивать до получения однородного теста без комочков. Если яйца крупные, то их надо брать на одно меньше, чем предусмотрено рецептурой. Готовое тесто в конце замеса должно представлять собой вязкую массу.

Приготовленное тесто кладут в бумажный корнетик или отсадочный мешочек с металлической трубочкой (см. стр. 11) диаметром 10—15 мм и отсаживают на противень всевозможные фигуры (рис. 250).

Противни должны быть смазаны очень тонким слоем жира. На жирно смазанном противне донышки изделий получаются рваными. Если же противень совсем сухой, изделия прилипают к нему, и после выпечки их надо срезать ножом.

Заварные изделия нужно выпекать 30—40 мин при температуре 180—200° С. При более высокой температуре получаются изделия большого объема с рваной поверхностью, при низкой температуре — с плохим подъемом. Нормальное тесто после отсадки на противне слегка расплывается, хорошо поднимается, внутри изделий из этого теста образуются большие полости. Густое тесто плохо поднимается. Из жидкого теста получаются расплывчатые изделия. Если тесто получилось жидким,

нужно вновь приготовить более густое тесто и добавить к нему жидкое.

Выпеченные изделия из заварного теста изображены на рис. 251.

Если изделие садится во время выпечки, значит, тесто слишком много взбивали. Если изделие опадает после выпечки, значит, его рано вынули из печки. Если у изделия концы загибаются вверх или изделие получается мягкое, зеленоватого цвета, значит, печка недостаточно нагрета.

Рис. 249. Заварная масса для заварного теста.

537. Пирожные Эклер

Для 10 пирожных массой по 100 г или 20 по 50 г: тесто (по рецепту 536) из 1 стакана муки * крем масляный (по рецептам 1—30) из 150 г масла * или заварной (по рецептам 35—47) из 1 стакана молока * или белковый (по рецептам 31—33) из 3 яичных белков * или сливочный * или сметанный (по рецептам 48—69) из ½ стакана сливок или сметаны * помада (по рецептам 84—109) из 8 ст. ложек сахарного песку или 1 ст. ложка сахарной пудры.

Приготовленное тесто отсадить на противень в виде длинных палочек и выпечь. Отделать выпеченные заготовки можно разными способами.

Первый способ. Проколоть заостренной палочкой в одном или двух местах боковую поверхность выпеченной заготовки, из корнетика наполнить полости внутри изделий масляным или заварным кремом и заглазировать поверхность пирожного помадой.

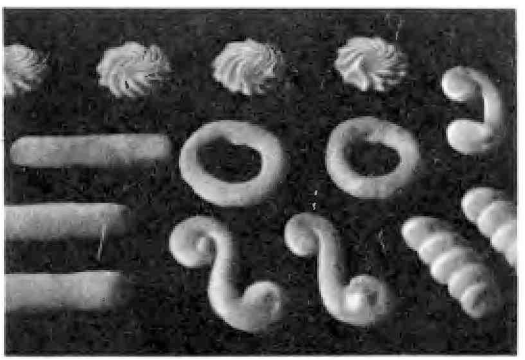


Рис. 250. Изделия из заварного теста перед выпечкой.

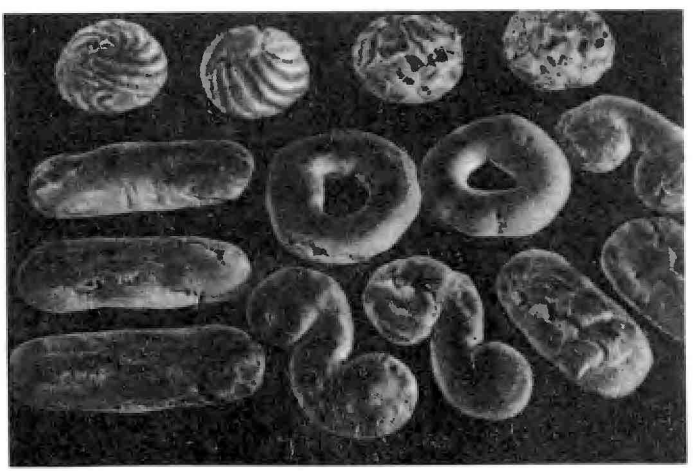


Рис. 251. Выпеченные изделия из заварного теста.

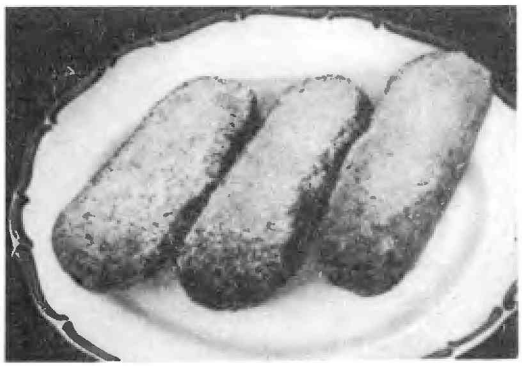


Рис. 252 Пирожные Эклер, обсыпанные крошкой.

Рис. 253. Пирожные Эклер, глазированные помадой.

Второй способ. Наполненный Эклер смазать сверху кремом и обсыпать крошкой (рис. 252), приготовленной из сломанных или неудачных Эклеров. Крошку можно перемешать с ½ ложкой какао порошка. Сверху пирожные посыпать сахарной пудрой.

Третий способ. Верхнюю часть выпеченной заготовки заглазировать, окунув в разогретую помаду. После охлаждения помады разрезать заготовку вдоль и отложить верхнюю глазированную часть. Отсадить из корнетика (или положить ложкой) в полость основания заготовки белковый, сливочный или сметанный крем, положить сверху глазированную часть заготовки (рис. 253).

538. Заварные кольца, глаголики и другие изделия

Эти изделия приготовляют по рецепту, что и Эклеры (рецепт 536), но тесту придают форму не палочек, а колец, глаголиков (рукописная буква «г»), подковок и т. п. После выпечки и наполнения кремом изделия можно заглазировать помадой, мармеладом или после обмазки кремом посыпать крошкой и сахарной пудрой.

539. Заварные пирожные Шу

Для 10 пирожных по 65—75 г: тесто (по рецепту 536) из 1 стакана муки * крем масляный (по рецептам 1—30) из 150 г масла * или сливочный * или сметанный (по рецептам 48—69) из 1 стакана сливок или сметаны * 1 ст. ложка сахарной пудры для посыпки.

Отсадить из корнетика или зубчатой трубочки на слегка смазанный маслом противень круглые лепешки из заварного теста. После выпечки срезать верхние части заготовки, заполнить полость кремом из корнетика, положить на крем верхнюю часть заготовки, а затем обсыпать сахарной пудрой. Готовые пирожные изображены на рис. 254.

540. Пирожные Гнездо аиста

Для 10 пирожных по 40 г: тесто (по рецепту 536) из 1 стакана муки * 1—2 плода кардамона * 1 ст. ложка сахарной пудры * 1 г ванильного сахара * жир для жаренья (по рецепту 251).

◄

Рис. 254. Заварные пирожные Шу.

В тесто добавить мелко растертый кардамон (см. стр. 18). Готовое тесто налить в корнетик, у которого узкий кончик срезать так, чтобы образовалось отверстие диаметром не более 5 мм. Жир кипятить в узкой кастрюле диаметром до 15 см. Когда жир достигнет необходимой температуры, быстро отсадить в него из корнетика тонкую веревочку теста. Круговыми и перекрещивающимися движениями придать массе теста форму гнезда. На каждое гнездо расходуется около 2—3 ст. ложек теста. Как только одна сторона гнезда зарумянится, двумя вилками перевернуть его. Готовое гнездо поставить на сито для стекания лишнего жира и посыпать смесью сахарной пудры и ванильного сахара.

541. Заварные кольца на песочной лепешке

Для 20 пирожных по 50 г: песочное тесто (по рецепту 365) из 1½ стакана муки * заварное тесто (по рецепту 536) из 1 стакана муки * ½ стакана варенья густого * или повидла * или джема * или масляный крем (по рецептам 1—30) из 100 г масла.

Из песочного теста раскатать пласт толщиной 4—5 мм и круглой выемкой вырезать лепешки. Уложить их на чисто вымытый противень и по краю каждой лепешки нанести при помощи корнетика с зубчиками кольцо из заварного теста. Выпекать 30—40 мин при температуре 210—220° С. После выпечки и охлаждения положить в середину кольца варенье или отсадить крем.

542. Заварные жареные мелкие изделия

Для 800 г изделий: тесто (по рецепту 536) из 2 стаканов муки с добавлением 1 чайной ложки сахарного песку * 3—5 плодов кардамона растертого * 2 г ванильного сахара или цедру от ½ лимона * 2 ст. ложки сахарной пудры для посыпки * жир для жаренья (по рецепту 251).

В тесто после заварки добавить кардамон, цедру или ванилин, а также чайную ложку сахара. Предварительно вырезать из плотной бумаги два круга по размеру кастрюли или сковороды, в которых будут жариться изделия в жире. С двух сторон бумажного круга

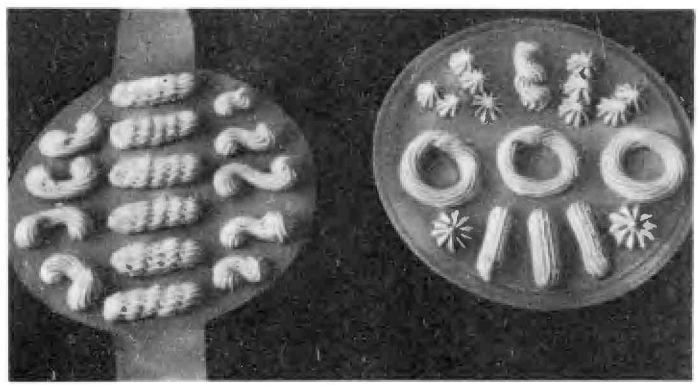


Рис. 255. Заварные мелкие изделия перед жареньем.

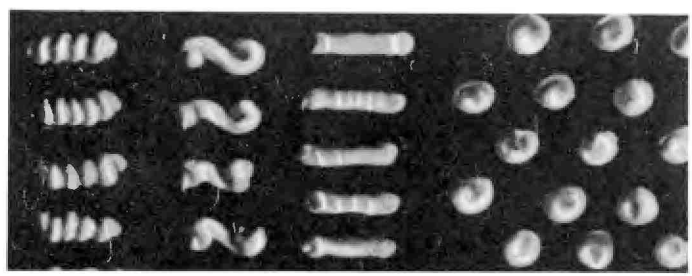


Рис. 256. Заварные мелкие изделия к бульону перед выпечкой.

оставить ушки, чтобы можно было извлечь бумагу из кипящего жира. Перед жареньем опустить бумажные круги в нагретый жир и затем охладить их.

Из кондитерского мешка или корнетика отсадить на бумажные круги заварное тесто в виде небольших колец, палочек, глаголиков и других фигурок (рис. 255); затем бумажный круг с тестовыми заготовками погрузить в кипящий жир. Под действием высокой температуры заварное тесто отделится от бумажного круга, который нужно немедленно удалить из жира. Вместо бумажных кругов можно использовать ровные крышки от кастрюль, свободно входящие в посуду с жиром.

Можно также с помощью двух ложек, смоченных в жире, опускать тесто в кипящий жир небольшими клецками. Плавающие в жире изделия нужно сначала обжарить с одной стороны, затем двумя вилками перевернуть, румяные изделия вынуть шумовкой, положить на сетку для стекания лишнего жира, а после этого переложить на тарелку и посыпать сахарной пудрой.

543. Заварные мелкие изделия (профитроль)

Для изделий общей массой 350 г: тесто (по рецепту 536) из 1 стакана муки.

Отсадить заварное тесто из корнетика с небольшим круглым отверстием на противень в виде мелких шариков и других фигурок (рис. 256). После выпечки и охлаждения их подают к бульону.

544. Печенье заварное с сыром

Для 470 г печенья: тесто (по рецепту 536) из 1 стакана муки * 100 г сыра (советского, московского, швейцарского или алтайского).

После замеса теста яйцом добавляют растертый на крупной терке сыр; полученное тесто двумя чайными ложками или корнетиком положить на слегка смазанный маслом противень. Мелкое печенье выпекать 15—20 мин при температуре 180—200° С.

545. Торт из заварного теста

Для торта массой около 800 г: тесто (по рецепту 536) из 1 стакана муки * крем (по рецептам 1—30) из 100 г масла * помада (по рецептам 84—109) из 8 ст ложек сахарного песку * ½ стакана миндаля или орехов.

Тесто двумя чайными ложечками или из корнетика высаживать на противень мелкими шариками размером с голубиное яйцо. Выпекать их 20—25 мин при температуре 180—200° С. После выпечки и охлаждения проколоть в шариках отверстия, наполнить их кремом и по одному бросить шарики в согретую помаду и вынуть их оттуда вилкой, удалив лишнюю помаду с края кастрюли. Заглазированные шарики положить в вазу, где они слипнутся между собой. Лучше сразу глазировать торт разноцветной помадой и наполнить шарики разноцветным кремом. Затем торт нашпиговать жареным миндалем.

ИЗДЕЛИЯ ИЗ БЕЛКОВОГО ТЕСТА

Белковое тесто приготовляют разными способами из яичных белков в смеси с сахаром и разными ароматическими веществами, с мукой и без муки, с подогревом и без подогрева. От сбивания тесто насыщается воздушными пузырьками, вокруг которых при медленной выпечке тесто затвердевает, и образуется легкое пушистое изделие. Качество изделий во многом зависит от правильности взбивания белков (см. стр. 16).

546. Пирожные Меренги

Для 10 пирожных по 50—55 г: белковая масса из 1 стакана сахара и 4 яичных белков * 1 г ванильного сахара * крем масляный (по рецептам 1—30) из 150 г масла или сливочный (по рецепту 48) из 1 стакана сливок.

Яичные белки хорошо взбить, в конце взбивания положить ванильный сахар и постепенно добавлять сахар. Полученную массу положить в корнетик или в отсадочный мешок и отсадить на противень (можно отсаживать и ложкой), выстланный бумагой, круглые или овальные лепешки размером с куриное яйцо (рис. 257).

Выпекать лепешки в течение 25—30 мин при температуре 110—120°С. После выпечки и охлаждения склеить лепешки попарно кремом (рис. 258).

Если перед выпечкой меренги слегка посыпать через частое ситечко сахарной пудрой, они получат красивую блестящую поверхность.

Меренги можно разнообразить, добавляя к массе ½ стакана жареных рубленых орехов либо перемешивая ее с 1 ст. ложкой просеянного какао порошка.

547. Пирожное Безе

Для 10 пирожных по 40—50 г: 1 стакан сахарного песку * 6 яичных белков * 2 г ванильного сахара * ½ стакана воды * ½ стакана варенья для начинки.

Сахар с водой варить до пробы на мягкий шарик (см. стр. 34). Одновременно взбить белки в крепкую пену, в конце сбивания добавить ванильный сахар и влить тонкой струей в белок сахарный сироп, после чего в течение 1 мин перемешивать ложкой. Чтобы безе при выпечке не затвердело снизу, его надо выпекать на досках, сильно смоченных водой и накрытых бумагой. Массу надо класть на бумагу ложкой так, чтобы образовался красивый гребешок.

Безе в печке сушат на доске в течение 30—40 мин при температуре 90—100°С. Когда образуется твердая корочка, безе с помощью ножа удаляют с бумаги и еще немного подсушивают донышко, а затем попарно соединяют фруктовой начинкой.

548. Печенье Лакомка

Для 650—700 г печенья: 1 стакан сахарной пудры * ½ стакана муки * $^2/_3$ стакана миндаля в тесто *

$^3/_4$ стакана миндаля для отделки * 5 яичных белков * 2 г ванильного сахара * ½ стакана фруктов — цукатов.

Взбить белки почти до готовности, добавить около ⅓ просеянной сахарной пудры и продолжать взбивать до готовности.

В конце взбивания добавить ванильный сахар, измельчить фрукты и миндаль, перемешать с мукой.

Взбитую массу перемешать с фруктово-миндальной смесью и остальным количеством сахарной пудры, а затем отсадить из корнетика или ложки на смазанный маслом и обсыпанный мукой противень круглые или овальные лепешки.

Поверхность лепешек обсыпать очищенным рубленым и немного поджаренным миндалем.

Выпекать печенье 10—15 мин при температуре 150—170°С.

Выпеченное печенье изображено на рис. 259.

549. Печенье Воздушные конфеты

Для 300 г печенья: 1 стакан сахарного песку * 5 яичных белков * 1 г ванильного сахара * ½ стакана орехов для посыпки.

Яичные белки взбить, в конце взбивания смешать с сахарным песком и ванильным сахаром. Полученную массу высадить из корнетика на смазанный маслом и посыпанный мукой противень в виде всевозможных фигурок, которые посыпать жареными рублеными орехами либо подкрашенным сахаром, и сушить при температуре 60—90° С.

550. Печенье воздушное

Для 350 г печенья: 1 стакан сахарного песку * 1 ст. ложка сахарной пудры * 1 ст. ложка муки * 6 яичных белков * 2 г ванильного сахара или цедра от ½ лимона.

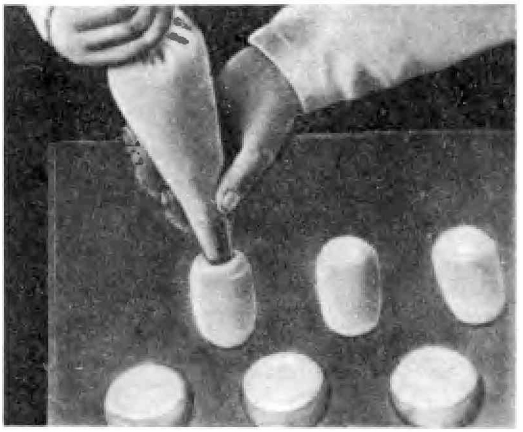
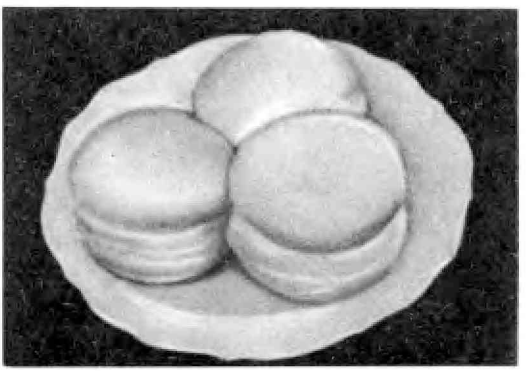


Рис. 257. Отсаживание теста для пирожных Меренги.



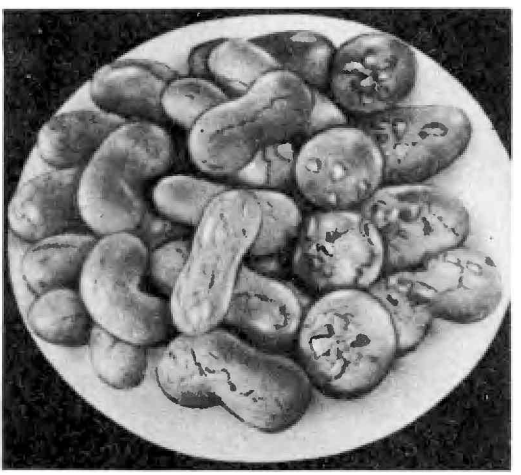


Рис. 258. Пирожные Меренги.

Рис. 259. Печенье Лакомка.

Взбить белки почти до готовности, добавить сахар и, помешивая веничком, нагреть массу до 40—45° С. Добавить сахарную пудру, ванильный сахар или цедру от ½ лимона и, помешивая лопаточкой, охладить массу до комнатной температуры; затем перемешать с мукой и через зубчатую трубочку из корнетика или отсадочного мешка отсадить на смазанный маслом и посыпанный мукой лист всевозможные фигурки.

Перед выпечкой поставить печенье в сухое теплое место для образования тонкой корочки; выпекать 10—15 мин при температуре 130—150° С. Готовое печенье после охлаждения можно попарно склеить вареньем или кремом (рис. 260).

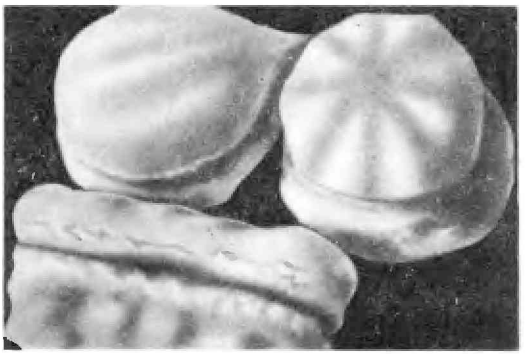


Рис. 260. Печенье воздушное.

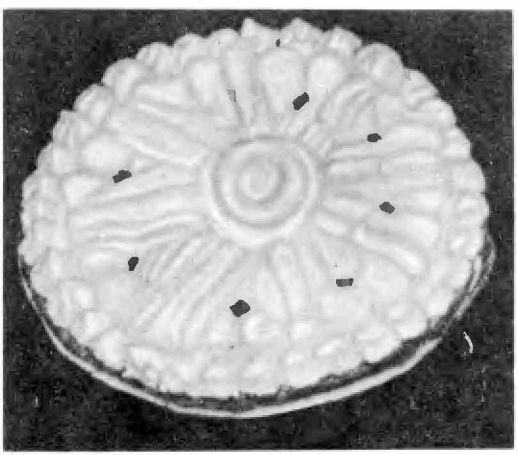
551. Печенье белковое Орешки дидулц

Для 700 г печенья: 2 стакана муки * $1\frac{1}{4}$ стакана сахарного песку * 2 г ванильного сахара * 7 яичных белков.

Белки взбивать веничком в течение 2—3 мин, добавить сахар и ванильный сахар и, мешая веничком, нагревать массу до исчезновения кристалликов сахара; мешая, охладить, перемесить с просеянной мукой и из корнетика с отверстиями в ½ см высадить на смазанный маслом и посыпанный мукой противень мелкое круглое печенье размером с фасоль.

Через 1—2 ч, когда корочка у печенья станет слегка ломкой, выпекать его 10—15 мин при температуре 150—170° С. Это печенье можно сделать шоколадным.

Для этого надо добавить 50 г просеянного какао порошка.



552. Пирог с миндальной крупкой (дерби)

Для пирога массой около 400 г: 1 стакан муки * $\frac{1}{3}$ стакана сахарного песку * ½ стакана миндаля * 8 яичных белков * 1 г ванильного сахара.

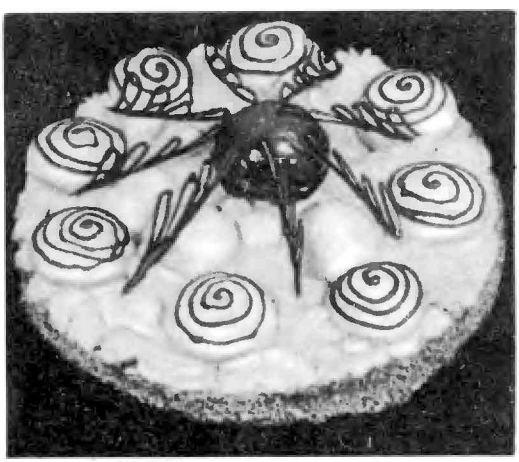


Рис. 261. Торт белковый с вареньем.

Рис. 262. Торт Арктика.

Миндаль растереть в миндалетерке в мелкую крупку.

Яичные белки хорошо охладить и взбить в стойкую пену. В конце взбивания постепенно добавлять половину сахара.

Перемешать белки со всеми остальными продуктами.

Густо смазать маслом и посыпать мукой или миндальной крупкой форму или противень, положить тесто и выпекать 30—40 мин при температуре 160—180°С.

553. Торт белковый с вареньем

Для торта массой около 750 г: белковая масса из 4 белков * 1 стакан сахарного песку * 1 г ванильного сахара * 1 стакан варенья.

Яичные белки взбить в крепкую пену, в конце взбивания положить ванильный сахар и постепенно добавлять сахар. Полученную массу отсадить из корнетика в виде двух круглых лепешек толщиной 10 мм и выпекать их при 110—120° С в течение 20—30 мин. После выпечки удалить бумагу и прослоить лепешки вареньем (рис. 261).

554. Торт Безе со сливочным кремом

Для торта массой около 900—1000 г: 8 яичных белков * 2 стакана сахарного песку * 2 г ванильного сахара * крем сливочный (по рецепту 48) из 1 стакана сливок.

Приготовить белковую массу. Для этого энергично взбить охлажденные свежие белки с 2 г ванильного сахара. В конце взбивания постепенно прибавить 1 стакан сахара, остальной сахар подмешать к белкам при помощи ложки. Смазать маслом плоскую форму, выложить в нее ⅔ этой массы слоем 2—3 см и выпекать 20—30 мин при 120° С. Оставшуюся массу кусочками с помощью чайной ложки положить на смазанный маслом и посыпанный мукой противень, выпечь при той же температуре, что и торт, и после охлаждения расположить маленькие Безе венком по краям торта. Середину поверхности заполнить сливочным кремом.

555. Торт Арктика

Для торта массой около 650 г: бисквит из ½ стакана муки * ¼ стакана сахара * 5 яичных желтков * меренги из 1 стакана сахарного песку * 5 яичных белков * 1 г ванильного сахара * крем из 1 стакана 35%-ных сливок * 1 чайной ложки сахарной пудры * начинка из одного стакана варенья или джема * 50 г шоколада для украшения.

Меренги приготовить по рецепту 546, бисквит — по рецепту 470, крем — по одному из рецептов 48—67. Из бисквитной массы сформовать на бумаге лепешку диаметром 20—25 см и выпекать ее 20—25 мин при температуре 200—210°С.

Лепешку после выпечки и охлаждения покрыть вареньем, на варенье положить слой меренгов, а на меренги — слой крема, затем опять слой меренгов; между меренгами сделать украшения из крема и шоколадных усиков (рис. 262).

556. Круглое миндальное печенье-пирожное

Для 600 г печенья: 1 стакан миндаля * $1^2/_3$ стакана сахарного песку * 1 ст. ложка муки * 7 яичных белков.

Миндаль перебрать и растереть в миндалетерке в мелкую крупку. При отсутствии специальной терки перемешать миндаль с сахаром и двумя яичными белками и пропустить 2—3 раза через мясорубку с частой решеткой. Добавить в массу остальные белки и, непрерывно помешивая лопаточкой, нагреть до 45° С, а затем охладить, перемешать с мукой и из корнетика или отсадочного мешка выжать на противень, выстланный белой бумагой, небольшие круглые лепешки (массой по 10 г) или большие лепешки (массой 40—50 г). Выпекать мелкие лепешки 12—15 мин, а крупные — 20—25 мин при температуре 150—170° С. Выпеченные лепешки снять с противня и положить в перевернутом виде (бумагой вверх), смочить бумагу водой и отделить ее от изделий. Мелкие лепешки можно попарно склеить повидлом.

Тесто можно отсаживать не на бумагу, а на противень, смазанный маслом и посыпанный мукой. Выпеченное круглое миндальное пирожное изображено на рис. 263.

557. Миндальное печенье фигурное

Для 350—400 г печенья: 1 стакан очищенного миндаля * 1 стакан сахарного песку * 4 яичных белка.

Очищенный миндаль растереть в миндалетерке или перемешать с сахаром и яичными белками и пропустить 2—3 раза через мясорубку с частой решеткой. Тесто раскатать в жгутик или пропустить через мясорубку. Разрезать жгутики на части и из них сделать разные фигурки. После 2-часовой подсушки выпекать печенье 12—15 мин при температуре 150—170° С.

558. Пирожные Краковские

Для 10 пирожных по 80 г: тесто (по рецепту 365) из 1 стакана муки * 5 яичных белков * 1 стакан сахарного песку * ½ стакана миндаля * 2 ст. ложки муки.

Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 5 мм, положить его на сухой противень, наколоть и выпекать 10 мин при температуре 230—240° С до полуготовности.

ИЗДЕЛИЯ ИЗ МИНДАЛЬНОГО ТЕСТА

Миндальное тесто приготовляют разными способами с миндалем, яичным белком, с сахаром, с мукой и без муки, с взбиванием и без взбивания, с подогревом и без подогрева. При изготовлении тесто насыщается воздушными пузырьками, которые при выпечке расширяются и увеличивают изделие в объеме.

Рис. 263. Круглое миндальное пирожное.

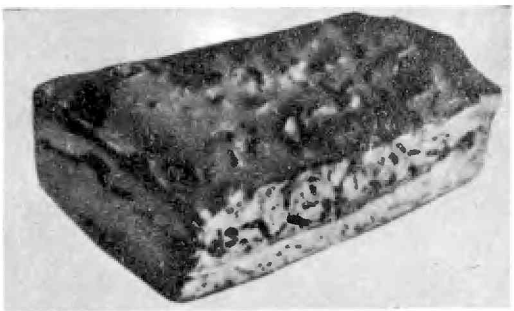


Рис. 264. Пирожное Краковское.

В кастрюлю положить яичные белки, взбить в течение 1—2 мин, добавить сахар, рубленый, немного обжаренный миндаль и, мешая лопаточкой, нагреть массу до 60—70°С. Затем перемешать массу с мукой, вылить на полувыпеченный пласт, разровнять ножом по поверхности, дать около часу постоять, пока на поверхности массы не появится хрупкая корочка.

Разрезать пласт на прямоугольники, разложить их на противне так, чтобы они отстояли один от другого на 3—4 см.

После 15—20-минутной выпечки при температуре 180—200°С пирожные будут готовы (рис. 264).

559. Пирожные Идеал

Для 10 пирожных по 75—80 г: $^3/_4$ стакана муки * 1 стакан очищенного жареного миндаля * $^3/_4$ стакана сахарного песку * 12 яичных белков * крем шоколадный (по рецепту 29) из 100 г масла.

Очищенный, немного поджаренный миндаль с половиной порции сахара пропустить 3—4 раза через мясорубку (сначала через редкую сетку, а затем через частую); растертый миндаль смешать с мукой. Яичный белок хорошо взбить, добавить в конце взбивания остальной сахар и ложкой перемешать с миндалем и мукой. Из полученной массы отсадочным мешком с широкой трубочкой или ложкой формовать на смазанный маслом и посыпанный мукой противень круглые тонкие лепешки. Выпекать их 20—25 мин при температуре 150—160° С, после чего еще в горячем виде перевернуть для просушки. Лепешки сложить попарно и обрезать неровности, после чего лепешки склеить, обмазать кремом и обсыпать крошками от обрезков.

560. Торт Идеал

Для торта массой около 800 г: тесто (по рецепту 559) * крем (по рецепту 22) из 200 г масла.

На смазанном маслом и посыпанном мукой противне размазать из теста пять лепешек толщиной 2—3 мм квадратной или круглой формы; выпекать их 8—10 мин при температуре 150—160° С, после чего лепешки снять широким ножом и подсушить в течение 6—8 ч при температуре 35—40° С. Затем края всех пяти лепешек подровнять, склеить лепешки пралиновым кремом, верх посыпать сахарной пудрой или украсить пралиновым кремом.

561. Печенье Кукурузные ракушки и Маргаритки

Для 850—900 г печенья: 2 стакана муки кукурузной * 1 стакан сахарной пудры * 200 г масла сливочного * 3 яйца * 2 г ванильного сахара.

В миске размягчить сливочное масло, добавить просеянную сахарную пудру, ванильный сахар и деревянной лопаточкой взбивать 5—10 мин, постепенно добавляя яйца, затем кукурузную муку, и взбивать еще 3—5 мин. Готовое тесто положить в корнетик или отсадочный мешок с зубчатой трубочкой и отсадить на сухой противень печенье в виде ракушек (рис. 265).

Выпекать печенье 8—10 мин при температуре 200—220° С. Тесто можно уложить на противень мелкими порциями при помощи двух чайных ложек.

Вместо ванильного сахара можно использовать другие ароматические вещества. Выпеченное печенье показано на рис. 266.

562. Печенье Кукурузный бисквит с орехами

Для 450—500 г печенья: 1 граненый стакан муки кукурузной * 1 граненый стакан орехов * ½ стакана сахарного песку * 3 яйца.

Яйца с сахаром нагреть до 40—50° С и взбить, как описано в рецепте 464 (бисквит с подогревом). Продолжая взбивать, охладить массу до комнатной температуры и перемешать ее с кукурузной мукой и мелко растертыми орехами. Положить тесто в смазанную маслом и посыпанную мукой форму или же из корнетика отсадить на смазанный маслом противень разные фигурки, например глаголики. После 10—12-минутной выпечки при температуре 200—220° С печенье готово (рис. 267).

563. Печенье из кукурузных или пшеничных хлопьев

Для 600 г печенья: 2 стакана хлопьев * 1 стакан сахарного песку * ½ стакана орехов * 6 яиц * 50 г масла * 2 г ванильного сахара.

Яйца с сахаром и ванильным сахаром нагреть до 40—50° С и взбить, как описано в рецепте 464 (бисквит с подогревом). Продолжая взбивать, охладить массу до комнатной температуры, затем вынуть веничек, добавить кукурузные хлопья, предварительно

ИЗДЕЛИЯ ИЗ КУКУРУЗНОГО И ОВСЯНОГО ТЕСТА

В кукурузной муке не содержится белкового вещества, как в пшеничной, поэтому ее невозможно разрыхлить ни дрожжами, ни содой, ни взбиванием. Чтобы тесто разрыхлить, в него частично добавляют пшеничную муку или заваривают часть кукурузной муки кипятком, отчего тесто делается клейким и поддается разрыхлению.

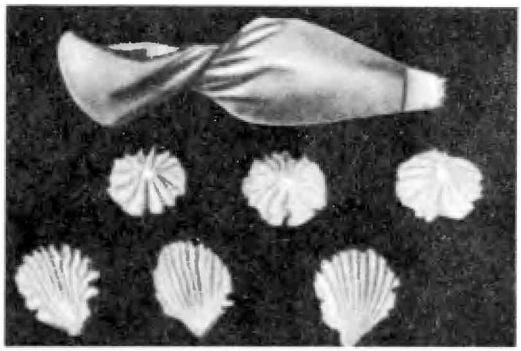


Рис. 265. Печенье Кукурузные ракушки и Маргаритки перед выпечкой.

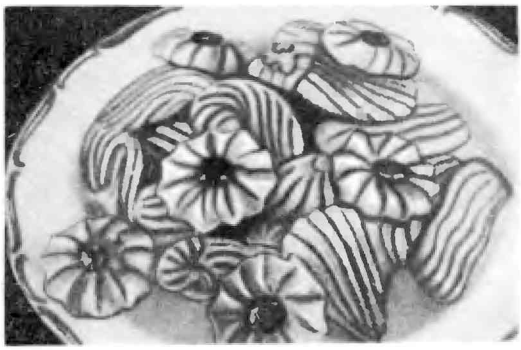
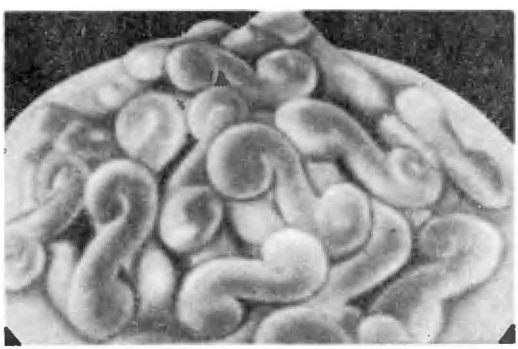


Рис. 266. Выпеченное печенье Кукурузные ракушки.

Рис. 267. Печенье Кукурузный бисквит с орехами.



перемешанные с мелко нарубленными орехами, распущенное до консистенции сметаны масло и в течение 1 мин рукой или ложкой замесить тесто.

Готовое тесто разложить ложкой мелкими порциями на смазанный маслом противень и выпекать 10—15 мин при температуре 150—180°С.

Вместо орехов можно взять мелко нарезанные цукаты, а также цедру от лимона или апельсина.

564. Печенье из овсяных хлопьев

Для 550—600 г печенья: 2 стакана овсяных хлопьев * 1 чайная ложка муки * $^3/_4$ стакана сахарного песку * 100 г масла * 2 яйца * ½ стакана орехов * 1 г ванильного сахара или цедру от 1 лимона либо 1 апельсина * или 1 ст. ложку ликера.

Масло с сахаром и ароматическими веществами растереть в кастрюле деревянной лопаточкой до побеления и, растирая, постепенно добавлять по одному яйцу. Когда в массе исчезнут крупинки сахара, добавить овсяные хлопья, предварительно перемешав их с пшеничной мукой и мелко нарубленными, немного поджаренными орехами (арахисом). Тесто слегка перемешать и брать чайной ложкой, а другой ложкой выталкивать его из первой на смазанный маслом и посыпанный мукой противень.

После 15—20-минутной выпечки при температуре 170—200°С осторожно снять печенье с противня ножом.

565. Печенье из овсяных хлопьев с медом

Для 750—800 г печенья: 1 стакан муки * 1 стакан овсяных хлопьев * ½ стакана сахарного песку * ½ стакана меда * ½ стакана сметаны * 1 яйцо * 100 г масла * ½ чайной ложки соды.

Муку перемешать с содой и просеять через сито. Масло растереть с сахаром добела, в процессе перемешивания добавить мед, сметану, яйцо, овсяные хлопья и, наконец, муку с содой.

После добавки муки все перемешать в течение 1—2 мин, раскатать тесто скалкой в тонкую лепешку (толщиной 3—5 мм) и сделать из него выемками разные фигурки.

Выпекать печенье 10—15 мин при температуре 200—220 С.

566. Булочки пшенично-кукурузные

Для 10 булочек по 70—75 г: 1 стакан муки пшеничной * 1 стакан муки кукурузной * 1 ст. ложка сахарного песку * ½ стакана молока * 1 стакан воды * 50 г масла сливочного * 1/4 чайной ложки соли * 30 г дрожжей * 2 яйца.

Из молока, пшеничной муки и дрожжей приготовить опару; из кукурузной муки, воды и соли сделать заварку. Через 2 ч, когда опара подойдет и заварка остынет до 35—40° С, оба теста соединить, добавить остальные продукты и замесить тесто, из которого после часового брожения сформовать на смазанном маслом противне круглые булочки; эти булочки после неполной расстойки выпекать 25—30 мин при температуре 200—230° С.

567. Пирог кукурузный на простокваше

Для пирога массой около 800 г: 2 стакана муки кукурузной * 1 ст. ложка сахарного песку * 2 стакана простокваши * 3 яйца * 20 г масла сливочного * ½ чайной ложки соли * 1/4 чайной ложки соды.

Половину порции кукурузной муки замесить с содой, другую половину со всеми остальными продуктами, а затем в течение нескольких секунд перемешать все продукты вместе и выложить на смазанный маслом противень слоем 2—3 см. Выпекать пирог 30—40 мин при температуре 200—220° С.

568. Пирог кукурузный заварной

Для пирога массой около 900 г: 2 стакана муки кукурузной * 2 ст. ложки сахарного песку * 100 г масла сливочного * 1½ стакана воды * 3 яйца * 1/3 стакана молока * 1/4 чайной ложки соли * 1/4 чайной ложки соды.

В кипяченую воду засыпать кукурузную муку и хорошо перемешать. Добавить соль и масло, еще раз хорошо перемешать и охладить до 30°С. Яйца с сахаром хорошо растереть и перемешать с молоком. Эту молочную смесь добавить небольшими порциями к заварке и каждый раз тесто хорошо перемешивать. К последней порции молочной смеси добавить соды и после ее растворения замесить с тестом. Тесто выложить на смазанный маслом противень (толщина слоя теста 2—3 см). Выпекать 50—60 мин при температуре 180—200° С.

569. Кукурузный кекс

Для кекса массой около 800 г: 1 стакан муки кукурузной * 1 стакан муки пшеничной * 1/4 стакана сахарного песку * 2 яйца * 1½ стакана простокваши * ½ чайной ложки соды * ½ стакана изюма * 50 г масла * 1/4 чайной ложки соли * 2 г ванильного сахара.

Кукурузную и пшеничную муку, а также соду перемешать и просеять через сито. Яйца, сахар, соль, ванильный сахар и простоквашу также перемешать. Добавить промытый изюм, муку и растопленное масло и быстро перемешать все продукты. При продолжительном замесе тесто станет плотным. Готовое тесто выложить в формы или на противень, смазанные маслом и посыпанные мукой, и выпекать 40—50 мин при температуре 200—210° С. Вместо масла можно положить маргарин, вместо простокваши — кефир.

570. Коржики из кукурузных хлопьев

Для 450 г коржиков: 2 стакана кукурузных хлопьев * 1 стакан сахарного песку * ½ стакана сметаны * 2 яйца * ½ стакана изюма * 1/8 чайной ложки корицы * 1/4 чайной ложки соды.

Сахар, яйца и сметану перемешать, добавить промытый изюм, кукурузные хлопья и соду и в течение 1 мин замесить тесто. Из полученного теста сформовать на смазанном маслом противне круглые плоские коржики, которые выпекать в течение 20—25 мин при температуре 200—210° С.

ПРЯНИЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

К пряничным изделиям относятся пряники и коврижки. Слово «пряники» происходит от слова «пряности», наличие которых в этих изделиях является характерной их особенностью.

Пряники — одно из древнейших русских лакомств. Когда-то они приготовлялись только на меду, так как сахар, привозимый из дальних стран, был очень дорог. В настоящее время пряники приготовляют как на одном сахаре, так и на смеси его с медом и патокой. В старину пряники были широко распространены почти на всех народных празднествах, их делали разной величины, придавали им всевозможные формы и украшали замысловатыми рисунками.

571. Приготовление пряничного теста

Рецептура пряничного теста

Продукты	Количество продуктов для теста					
	медового		сахарного		медово-сахарного	
Мука, стаканы	3	3	3	3	3	3
Сахарный песок, стаканы	—	—	1¼	1½	¾	1
Мед, стаканы	1	¾	—	—	½	¼
Масло или маргарин, г	50	100	50	100	50	100
Яйца, шт.	2	1	1	—	2	1
Сода, чайные ложки	½	½	½	½	½	½
Пряности измельченные, чайные ложки	¼	¼	1	1	½	½
Вода, стаканы	—	¼	½	¾	¼	¼
Выход выпеченной заготовки, г	850	850	950	1000	950	950

В зависимости от содержания сахара и меда основное пряничное тесто имеет три разновидности: медовое, сахарное (без меда) и медово-сахарное.

Тесто можно приготовить двумя способами: сырцовым и заварным.

Пряничные изделия из сырцового теста быстро высыхают и делаются твердыми, пряники из заварного теста длительное время остаются свежими и ароматными.

Приготовление теста сырцовым (упрощенным) способом. В миску или кастрюлю кладут мед, добавляют предварительно размятое масло, яйца, пряности и все перемешивают в течение 1—2 мин, затем добавляют просеянную и перемешанную с содой муку и замешивают не очень крутое тесто.

Если мед засахарился, его разогревают до растворения кристаллов. Не следует кипятить мед, так как от этого он теряет аромат. После нагрева мед охлаждают до комнатной температуры и замешивают тесто, как описано выше.

При изготовлении сахарных пряников сахар с водой доводят до кипения, снимают шумовкой пену, кладут в сироп масло, размешивают и охлаждают сироп до комнатной температуры. Если сироп получился жидким, уваривают его до пробы на толстую нитку (см. стр. 33). В холодный сироп, перемешивая, добавляют

пряности, яйца, а затем муку, смешанную с содой.

Приготовление теста заварным способом. Положить в кастрюлю мед, сахар, налить воду и нагреть до 70—75° С, добавить половину просеянной муки и мелко растертые пряности и быстро перемешать деревянной лопаткой или крепкой ложкой. Если, насыпав муку в горячий сироп, оставить ее на 1—2 мин неразмешанной, то образуются комки, которые будет трудно размешать. Замешанное тесто охладить до комнатной температуры, добавить яйца, разрыхлители, остатки муки и месить до тех пор, пока не получится тесто мягкой консистенции. Тесто следует немедленно разделывать, иначе оно затянется и изделия получатся недоброкачественными.

О допустимых изменениях в рецептуре. Сливочное масло можно заменить маргарином или растительным маслом, так как в пряниках оно малочувствительно. Можно готовить тесто с увеличенным вдвое количеством жира или без жира. Пряники без жира будут, конечно, хуже по вкусу, чем с жиром. Яиц в тесто также можно давать вдвое больше или совсем не давать, соответственно изменяя дозировку воды. Пряники, как правило, приготовляют из пшеничной муки первого сорта, но можно также использовать муку второго сорта, пряники при этом будут немного темнее. Для отдельных видов пряников желательна мука высшего сорта, что указано в соответствующих рецептах; можно вырабатывать пряники из ржаной пеклеванной муки или из смеси пшеничной (2 стакана) и ржаной (1 стакан).

Количество муки может колебаться в зависимости от густоты сиропа или меда, от количества жиров и яиц. Нельзя замешивать очень крутое тесто, так как оно будет плохо подниматься и готовые изделия получатся жесткими и неудовлетворительными по внешнему виду. Очень мягкое тесто трудно формовать, при выпечке оно расплывается, и пряник получается бесформенным и без рисунка.

Готовое тесто должно быть пластичным, не очень прилипать к столу, к рукам и легко поддаваться формовке. Питьевую соду можно заменить углекислым аммонием, но лучше всего взять одинаковое количество соды и аммония, это ослабит вкус щелочи и запах аммиака в готовых пряниках.

Ароматизация теста и подкраска. Пряники, приготовляемые с медом, обладают сильным ароматом меда, поэтому ароматизировать их надо слегка. Пряники без меда нужно ароматизировать значительно больше. В качестве ароматических веществ добавляют мелко растертые сухие пряности. Для смеси пряностей берут 35% кориандра, 30% корицы, 10% кардамона, 10% мускатного ореха и по 5% гвоздики, бадьяна и душистого перца. Можно изменять соотношение пряностей по вкусу. Кроме того, для аромата и вкуса можно добавить еще ½ стакана чищеных жареных рубленых орехов, арахиса или миндаля, цукат, цедру от лимона или апельсина и 5—10 г ванильного сахара.

Если пряники готовят из темных сортов меда и темных сортов муки, то подкрашивать тесто не следует. Пряники, приготовленные на сахаре или из светлых сортов муки и меда, нужно подкрасить жженым сахаром (жженкой) до светло-коричневого цвета (см. стр. 20).

Жженку добавляют в сироп в начале замеса.

Разделка и выпечка пряничного теста. Готовое тесто кладут на ровную доску или стол. Чтобы оно не прилипало к рукам и к доске, посыпают доску и тесто мукой. Формуют руками тесто в виде кирпича, кладут его на посыпанную мукой доску, сверху также посыпают мукой и скалкой раскатывают в ровный пласт толщиной 5—8 мм. При изготовлении коврижки приготовленный пласт толщиной 10—12 мм можно накатать на скалку и положить на противень. Если же приготовляют пряники или коржики, то готовый пласт теста разрезают ножом или при помощи выемок на всевозможные фигурки. Масса одного пряника в зависимости от размера выемки может колебаться от 20 до 40 г.

Отдельные сорта пряников, например Батоны, Тульские, могут весить до 100 г.

Коврижки — пряничные изделия, отличающиеся от штучных пряников крупными размерами. Коврижка обычно представляет собой большой выпеченный пласт с начинкой и украшениями или без них, который уже в готовом виде разрезают на куски.

На рис. 268 показана подготовленная к выпечке коврижка.

Крутое пряничное тесто можно положить для выпечки на чисто вымытый противень без смазки, а мягкое тесто — на противень, смазанный жиром, иначе оно прилипнет к противню и изделия получатся с большими пузырями и рваными донышками.

Перед выпечкой с пряников сметают лишнюю муку и смазывают яйцом или лучше яичными желтками. Чтобы при смазке пряники не сдвигались, нужно перед их укладкой обрызгать противень водой.

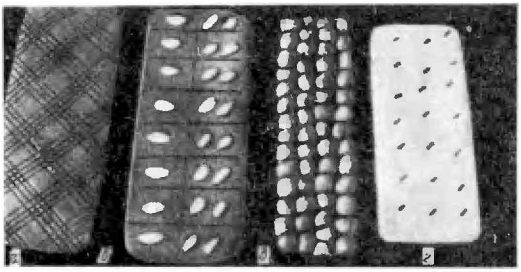


Рис. 268. Коврижки основных сортов, подготовленные к выпечке:

а — без начинки, смазанная яйцом; *б* — миндальная; *в* — мостовая; *г* — глазированная.

Для ускорения работы смазывают весь пласт теста яйцом и по желанию вилкой или кондитерской гребенкой делают различные рисунки; можно также посыпать смазанный яйцом пласт чищеными нежареными рублеными орехами, а когда яичная смазка подсохнет, разделить пласт ножом или при помощи выемок на разные фигурки и переложить на противень.

Мелкие и тонкие пряники выпекают при температуре 220—240° С в течение 8—15 мин, а крупные изделия и коврижки — при температуре 180—220° С. Сразу после выпечки протирают поверхность пряников мягкой салфеточкой или щеткой. Это увеличивает блеск изделий.

Глазировка пряников. После выпечки и охлаждения пряников их покрывают тонким слоем уваренного сахарного сиропа, который сохраняет аромат и свежесть пряника и придает ему более красивую внешность и приятный вкус. Правила приготовления и применения глазури указаны в рецепте 110.

572. Коврижка без начинки, смазанная яйцом

Для коврижки массой 900 г: тесто (по рецепту 571) из 3 стаканов муки * 1 яичный желток для смазки.

Сформовать тесто в прямоугольный кусок, положить его на смазанный жиром противень и раскатать скалкой до толщины 10—15 мм. Смести с поверхности муку, смазать тесто яичным желтком и вилкой нанести рисунок. Чтобы в коврижке не образовалось вздутий, проколоть ее в нескольких местах вилкой. После выпечки в течение 30—40 мин при температуре 190—200° С разрезать коврижку на прямоугольные куски любой величины.

573. Коврижка глазированная

Для коврижки массой около 1 кг: тесто (по рецепту 571) из 3 стаканов муки * сахарный сироп (по рецепту 110) из 6 ст. ложек сахарного песку

Тесто раскатать в пласт толщиной 10—15 мм. Положить его на слегка смазанный маслом противень. Чтобы не образовалось вздутий, проколоть тесто в нескольких местах. После выпечки в течение 30—40 мин при температуре 190—200° С заглазировать поверхность с помощью ложки или кисточки сахарным сиропом. Через час, когда сироп засохнет, разрезать коврижку на части любой величины.

574. Коврижка лимонная

Для коврижки массой около 1 кг: тесто (по рецепту 571) из 3 стаканов муки * 1 лимон * ½ стакана сахарного песку * 1 яичный желток для смазки.

Половину приготовленного теста раскатать в пласт толщиной 5—6 мм и положить на смазанный жиром противень. Края пласта смазать яйцом.

Вымыть лимон и растереть на терке, удалив семена. Растертый в виде пюре лимон перемешать с сахаром и нанести на пласт равномерным слоем. Края пласта, смазанные яйцом, оставить свободными. Сверху положить второй пласт и края верхнего пласта плотно прижать к нижнему пласту так, чтобы они склеились. Поверхность смазать яйцом и вилкой сделать разные рисунки. Выпекать коврижку в течение 30—40 мин при температуре 190—200° С. После выпечки и охлаждения разрезать коврижку на прямоугольные части любой величины.

575. Коврижка миндальная

Для коврижки массой 1100 г: тесто (по рецепту 571) из 3 стаканов муки * 1½ стакана миндаля * 2 яичных желтка для смазки.

Миндаль очистить, ножом разделить каждое ядро на две половинки. Отобрать самые красивые половинки для украшения коврижки, остальной миндаль поджарить до светло-коричневого цвета, мелко растереть в миндалетерке или мясорубке и добавить в тесто в начале замеса. Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 10—15 мм, положить на смазанный

маслом противень. С поверхности теста смести муку, смазать коврижку желтком; затем тупой стороной ножа наметить линии разреза и каждую часть украсить половинками миндаля. Выпекать коврижку в течение 30—40 мин при температуре 190—200° С. После выпечки разрезать коврижку по намеченным контурам на отдельные части (рис. 269).

576. Коврижка Мостовая без начинки

Для коврижки массой около 1 кг: тесто (по рецепту 571) из 3 стаканов муки * сахарный сироп (по рецепту 110) из 6 ст. ложек сахарного песку.

Тесто раскатать в мелкие шарики величиной с орех фундука, положить их на смазанный жиром противень плотно один к другому и выпекать в течение 15—20 мин при температуре 210—220° С. При выпечке шарики расплываются и образуют сплошной пласт, напоминающий булыжную мостовую. После выпечки и охлаждения покрыть с помощью ложки или лучше кисточки поверхность пласта сахарным сиропом. Через 1—2 ч, когда сироп затвердеет, разрезать пласт на прямоугольные части (рис. 270).

577. Коврижка Мостовая с повидлом или джемом

Для коврижки массой около 1500 г: тесто (по рецепту 571) из 3 стаканов муки * 1½ стакана повидла или джема * сахарный сироп (по рецепту 110) из 6 ст. ложек сахарного песку.

Приготовленное тесто разделить на две части. Одну часть раскатать в пласт толщиной 5—8 мм, положить на противень и выпекать 8—10 мин при температуре 220—230° С. После выпечки и охлаждения смазать поверхность пласта повидлом или джемом. Другую половину теста раскатать в мелкие шарики величиной с орех, положить их плотно один к другому на смазанный маслом противень, чтобы образовался пласт, равный по размеру нижнему пласту. Выпекать этот пласт 15 мин при температуре 210—220° С. После выпечки положить пласт из мелких шариков на пласт, покрытый повидлом, немного прижать верхний пласт к нижнему и сахарным сиропом заглазировать поверхность.

Рис. 269. Коврижка миндальная.

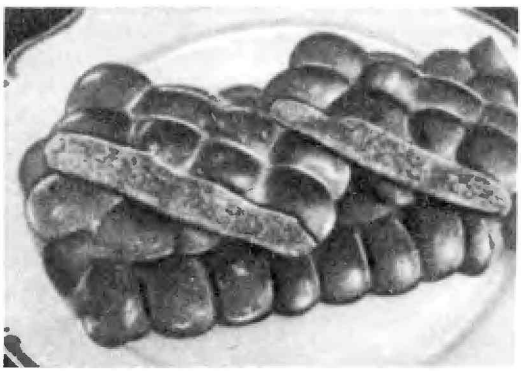


Рис. 270. Коврижка Мостовая без начинки.

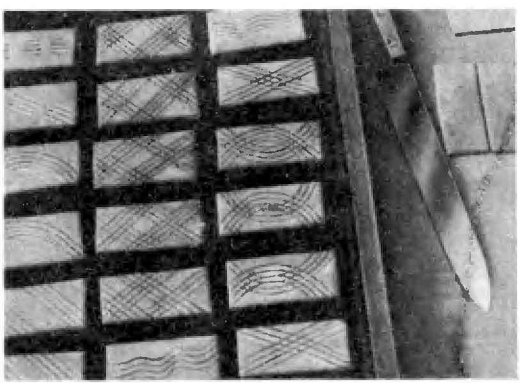


Рис. 271. Пряники Батоны перед выпечкой.

578. Пряники Батоны

Для 20 пряников по 40—45 г: тесто (по рецепту 571) из 3 стаканов муки * 1 яйцо для смазки.

Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 6—8 мм и нарезать на прямоугольники размером 12×6 см. Положить пряники на слегка смазанный маслом противень, смазать их яйцом, столовой вилкой сделать рисунки (рис. 271) и выпекать 12—15 мин при температуре 200—210° С.

579. Пряники глазированные Лимонные брусочки

Для 1 кг пряников: тесто (по рецепту 571) из 3 стаканов муки * 1 лимон * сахарный сироп (по рецепту 110) из 6 ст. ложек сахарного песку.

Снять с лимона цедру, как описано на стр. 55 Выжать из цедры сок и добавить его в сироп для глазирования. Выжать сок из мякоти лимона и влить в сироп перед замесом теста. Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 6—8 мм. Пласт разрезать на полоски шириной 3—3,5 см, а каждую полоску — на брусочки шириной 1—1,5 см.

Положить брусочки на сухой противень и выпекать в течение 8—10 мин при температуре 220—230° С.

После выпечки и охлаждения заглазировать пряники сахарным сиропом, ароматизированным лимоном, как описано в рецепте 110.

Рис. 272. Пряники глазированные Русские.

580. Пряники глазированные Русские

Для 1 кг пряников: тесто (по рецепту 571) из 3 стаканов муки * сахарный сироп (по рецепту 110) из 6 ст. ложек сахарного песку.

Тесто раскатать в небольшие шарики, положить их на сухой противень, слегка прижать, чтобы они стали плоскими, и выпекать 10—12 мин при температуре 220—230° С. После выпечки и охлаждения положить несколько пряников в небольшую кастрюлю, налить сахарный сироп, уваренный до пробы на толстую нитку (см. стр. 33), закрыть кастрюлю и встряхнуть ее несколько раз, пока сироп равномерно не покроет пряники. После этого положить пряники на чистый противень и поставить его в сухое место. Через 1—2 ч пряники подсохнут и их можно хранить продолжительное время. Готовые пряники изображены на рис. 272.

581. Пряники изюмные глазированные

Для 1100 г пряников: тесто (по рецепту 571) из 3 стаканов муки * 1 стакан изюма * сахарный сироп (по рецепту 110) из 6 ст. ложек сахарного песку.

Изюм перебрать, промыть и положить в тесто перед его замесом. Готовое тесто раскатать в шарики величиной с грецкий орех. Положить шарики на смазанный маслом противень и, прижав ладонью, придать им плоскую форму. Выпекать пряники 8—10 мин при 210—220° С; после охлаждения заглазировать сахарным сиропом (рецепт 110).

582. Пряники Косые батоны с арахисом

Для 20 пряников по 50 г: тесто (по рецепту 571) из 3 стаканов муки * 1 стакана арахиса * 1 яичный желток для смазки.

При замесе в пряничное тесто добавить арахис, предварительно поджарив его до светло-коричневого цвета, удалив шелуху и крупно нарубив. Из теста сформовать жгуты длиной, равной длине противня, диаметром 30—35 мм. Положить их на слегка смазанный жиром противень; затем придавить ладонью, чтобы они стали плоскими, поверхность смазать яичным желтком. После выпечки в течение 8—10 мин при температуре 220—230° С каждую полоску нарезать на косые кусочки.

583. Пряники на дрожжах глазированные

Для 800—900 г пряников: опара из 1 стакана муки * 100 г дрожжей прессованных * $^3/_4$ стакана воды; тесто из 2 стаканов муки * ½ стакана меда * 100 г маргарина * 1 чайной ложки пряностей; сахарный сироп (по рецепту 110) из ½ стакана сахара.

Развести дрожжи в теплой воде и замесить на них лопаточкой или ложкой жидкое тесто — опару. Поставить кастрюлю с опарой в теплое место (30—35° С). Через 2 ч добавить в опару все остальные продукты и замесить крутое тесто.

Из теста сформовать шарики или раскатать тесто в пласт и вырезать из него выемками или ножом всевозможные фигурки.

Положить их на слегка смазанный жиром противень и поставить на 20—30 мин в теплое место для брожения; затем выпекать в течение 8—10 мин при температуре 210—220° С.

Так как большое количество меда или сахара отрицательно действует на дрожжи, то для этого сорта пряников тесто делается не очень сладким. Но чтобы пряники были сладкими, надо заглазировать их в густом сахарном сиропе, уваренном до пробы на толстую нитку.

Пряники насыпать в кастрюлю, залить ароматизированным сахарным сиропом, закрыть кастрюлю крышкой и встряхивать, чтобы пряники со всех сторон покрылись сиропом. Затем положить на чистый противень и разъединить.

584. Пряники Орешки

Для 1 кг пряников: тесто (по рецепту 571) из 3 стаканов муки * 1 стакан орехов * 50 г масла сливочного.

Очистить орехи и поджарить до золотистого цвета, затем мелко изрубить их или пропустить через мясорубку и добавить в тесто в начале замеса. Готовое тесто раскатать в виде мелких шариков величиной не больше вишни, положить на сухой противень и выпекать 7—8 мин при 230—240° С. После выпечки, пока орешки еще теплые, насыпать их в кастрюлю, добавить расплавленное сливочное масло, накрыть крышкой и встряхнуть несколько раз так, чтобы масло равномерно покрыло пряники и придало им блестящий вид.

585. Пряники с жженым сахаром

Для 800 г пряников: 3 стакана муки * 50 г масла * $^3/_4$ стакана воды * 1 стакан сахарного песку для сиропа * ½ стакана для жженки * 1 чайная ложка пряностей * ½ чайной ложки соды.

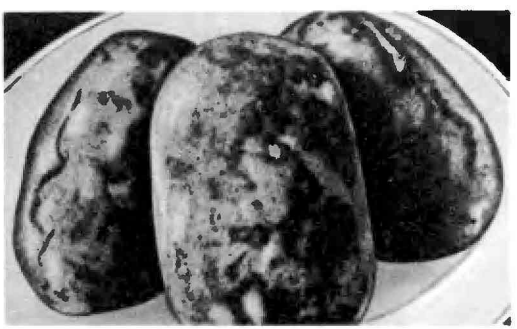
Положить ½ стакана сахара на сковороду и, мешая, нагревать до светло-коричневого цвета. Добавить, постепенно мешая, воду, затем 1 стакан сахара, масло, пряности и смесь охладить при помешивании до комнатной температуры. Муку перемешать с содой, просеять и из всех продуктов замесить тесто. Готовое тесто разделать и выпечь, как описано в рецепте 571.

586. Пряники с начинкой, глазированные уваренным сахарным сиропом

Для 700 г пряников: тесто (по рецепту 571) из 1½ стакана муки * ½ стакана повидла * или джема * или густого варенья * сахарный сироп (по рецепту 110) из 4 ст. ложек сахарного песку * 1 яйцо для смазки.

Тесто раскатать в пласт толщиной 4—5 мм. Нарезать пласт на четырехугольники размером 7×7 см, смазать их яйцом, положить посредине каждого четырехугольника повидло, или джем, или варенье. Одним углом четырехугольника накрыть фруктовую начинку так, чтобы образовался треугольник. Прижать края треугольников, положить их на сухой противень и выпекать 12—15 мин при температуре 210—220°С. После выпечки и охлаждения заглазировать пряники с помощью ложки или кисточки сахарным сиропом.

Рис. 273. Глазированные пряники с начинкой.



Эти пряники можно приготовить таким же образом, как пряники с начинкой, глазированные помадой (рецепт 587), но форму им придать овальную (рис. 273).

587. Пряники с начинкой, глазированные помадой

Для 10 пряников по 70 г: тесто (по рецепту 571) из 1½ стакана муки * ½ стакана повидла * или джема * или густого варенья * помада (по рецептам 84—109) из 4 ст. ложек сахарного песку * 1 яйцо.

Половину приготовленного теста раскатать в пласт толщиной 4—5 мм и круглой большой выемкой сделать на нем 10 неглубоких пометок. Смазать пласт яйцом, положить посредине каждой пометки ½ ст. ложки повидла, джема или густого варенья, а сверху накрыть вторым пластом, приготовленным из другой половины теста. Верхний пласт слегка прижать пальцами вокруг начинки и выемкой вырезать пряники так, чтобы в каждом из них горка повидла оказалась посредине. Пряники выпекать на сухом противне 10—13 мин при температуре 200—220° С. После выпечки и охлаждения облить пряники из ложки согретой помадой. Заглазированные помадой пряники положить на чистый противень и подсушить около плиты в течение 30—40 мин.

588. Пряники со сметаной

Для 800—900 г пряников: 3 стакана муки * 1½ стакана сахарного песку * ¾ стакана сметаны * 1 яйцо * ½ чайной ложки пряностей * ½ чайной ложки соды.

Рис. 274. Тульский пряник.

Сахар, сметану, яйца и пряности взбивать веничком в течение 5—6 мин.

Муку перемешать с содой, просеять и перемешать со всеми остальными продуктами до образования однородного теста. Обычно на это требуется 1—2 мин. Готовое тесто разделать и выпечь, как описано в рецепте 571.

589. Пряники с шоколадной помадой

Для 20 пряников по 35 г: тесто (по рецепту 571) из 1½ стакана муки * шоколадная помада (по рецепту 108) из 4 ст. ложек сахарного песку.

Приготовленное тесто раскатать в пласт толщиной 6—8 мм и выемкой сделать 20 круглых лепешек. Выпекать лепешки на сухом противне в течение 10 мин при температуре 220—230° С. После выпечки и охлаждения смазать поверхность пряников шоколадной помадой с помощью ложки. Можно насадить пряник на вилку и окунуть в шоколадную подогретую помаду.

590. Пряники Тульские и Вяземские

Для 700—800 г пряников: тесто медово-сахарное (по рецепту 571) из 1½ стакана муки * ½ стакана варенья густого * или повидла * или джема * 1 яйцо для смазки * сахарный сироп (по рецепту 110) из 4 ст. ложек сахарного песку.

Эти пряники делают прямоугольными с начинкой. На каждом прянике надпись: «Тульский» (рис. 274) или «Вяземский». Надпись наносят специальным трафаретом, после чего пряники обжаривают в очень горячих печах для получения отчетливого рисунка и надписи, потом допекают при невысокой температуре, а затем глазируют сахарным сиропом.

В домашних условиях пряники можно приготовить без надписей.

Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 5—6 мм, разрезать пласт на прямоугольники или сделать круглые лепешки, положить посредине густое варенье и размазать его почти до краев лепешки, края смазать яйцом, сверху варенье накрыть другой лепешкой.

Чтобы варенье не вытекло, прижать края лепешек так, чтобы они прочно склеились. Выпекать пряники 10—12 мин при температуре 240—250° С. Для пряников с рисунком можно использовать вафельные или рифленые скалки. Рисунок наносят на верхние лепешки,

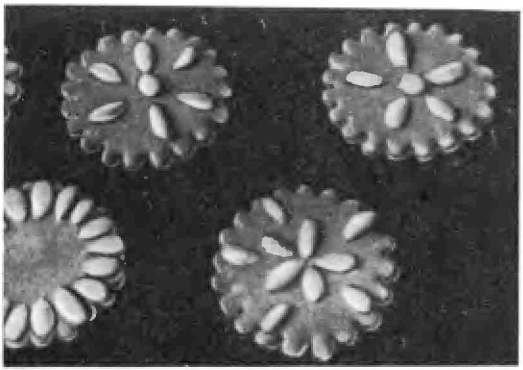


Рис. 275. Пряники фигурные с миндалем перед выпечкой.

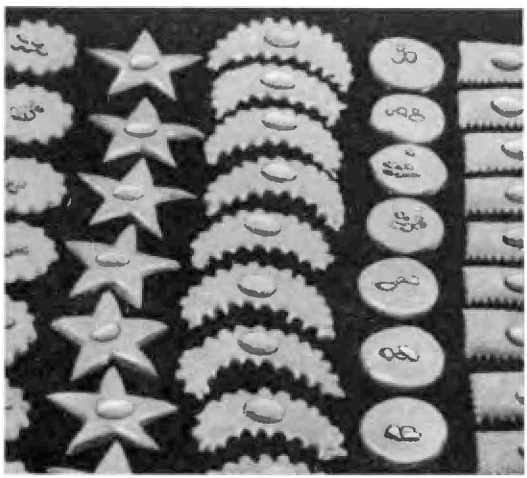
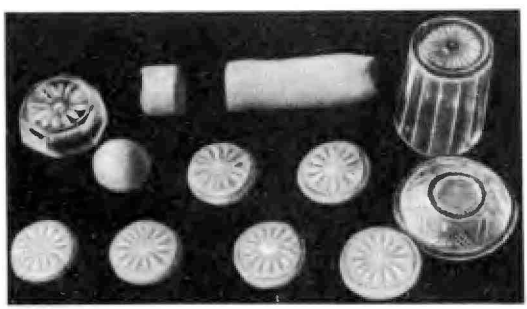


Рис. 276. Пряники Хонигкухен.

Рис. 277. Формовка ванильных пряников из теста.



прежде чем накрыть ими лепешки с вареньем. Испеченные пряники глазировать сахарным сиропом (рецепт 110).

591. Пряники фигурные с белковой рисовальной массой

Для 10 пряников по 100 г: пряничное тесто (по рецепту 571) из 3 стаканов муки * 1 яичный желток * белковая рисовальная масса (по рецепту 228) из ½ яйца.

Приготовленное тесто раскатать в пласт толщиной 6—8 мм и с помощью выемок, ножа, резцов разделать на всевозможные фигуры. Положить их на слегка смазанный жиром противень и смазать поверхность яичным желтком. После выпечки в течение 12—15 мин при температуре 210—220° С и охлаждения украсить пряники белковой рисовальной массой.

Белковую рисовальную массу можно подкрасить в любой цвет. Через 5—6 ч рисовальная масса затвердеет, и пряники можно будет положить один на другой.

592. Пряники фигурные с миндалем

Для 1 кг пряников: тесто (по рецепту 571) из 3 стаканов муки * 1 яйцо для смазки * $^3/_4$ стакана миндаля.

Тесто раскатать в пласт толщиной 4—6 мм. Ножом или фигурными выемками сделать из пласта разные фигурки, положить их на смазанный жиром и обрызганный водой противень. Поверхность пряников смазать яйцом и украсить каждую фигурку половинками миндаля (рис. 275). Выпекать пряники 6—8 мин при температуре 220—230° С.

593. Пряники Хонигкухен

Для 700 г пряников: 2 стакана муки * $^3/_4$ стакана меда * 100 г масла сливочного * 2 яйца * ½ стакана миндаля для украшения * $^1/_8$ чайной ложки корицы * $^1/_{10}$ чайной ложки гвоздики * $^1/_{10}$ чайной ложки имбиря * $^1/_{10}$ чайной ложки перца * $^1/_8$ чайной ложки кардамона * $^1/_4$ чайной ложки соды.

Все пряности просушить, мелко растереть и просеять. Муку перемешать с содой и просеять. Масло размять, мед, если окристаллизовался, немного подогреть до растворения

кристалликов и охладить. Мед, масло, яйца и пряности хорошо перемешать, добавить муку и в течение 1—2 мин замесить тесто, которое охладить и раскатать в пласт. Вырубить выемками разные фигурки (рис. 276), положить на смазанный маслом противень, смазать их желтком, украсить миндалем и в течение 10—15 мин выпекать при температуре 210—220° С.

594. Пряники цукатные

Для 1100 г пряников: тесто (по рецепту 571) из 3 стаканов муки * 1 стакан цукатов * сахарный сироп (по рецепту 110) из 6 ст. ложек сахарного песку.

Взять готовые цукаты или фрукты из варенья. Нарубить цукаты на мелкие кусочки и добавить в тесто перед замесом.

Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 7—8 мм, разрезать пласт ножом на мелкие четырехугольники, положить их на сухой противень и выпекать 8—10 мин при температуре 220—230° С. После выпечки заглазировать пряники сахарным ароматизированным сиропом, как описано в рецепте 110.

595. Пряники шоколадные

Для 900 г пряников: 3 стакана муки * 1½ стакана сахарного песку или меда * 3 чайные ложки какао порошка * 1 чайная ложка соды * 100 г масла * 4 яйца * 1 чайная ложка пряностей.

Сахар или мед, масло, пряности и какао порошок растирать лопаточкой в течение 5—6 мин, затем, продолжая растирать, добавить постепенно яичные желтки; слегка перемешать массу с крепко взбитыми белками, добавить муку, предварительно смешав ее с содой, и опять слегка перемешать до получения однородного теста, которое разделывать и выпекать, как описано в рецепте 571.

596. Пряничная мелочь

Для 600 г пряников: 2 стакана муки * $^2/_3$ стакана сахарного песку * 50 г маргарина * $^1/_3$ стакана воды * 2 ст. ложки меда * ½ чайной ложки соды * ½ чайной ложки корицы.

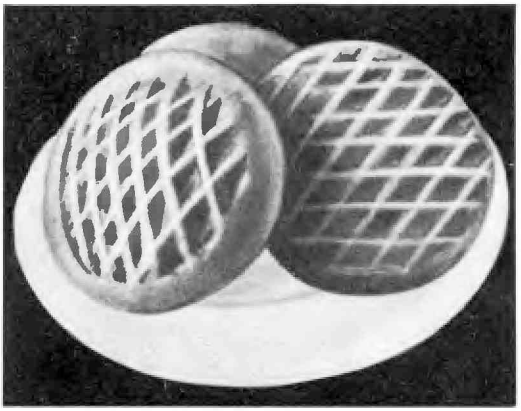


Рис. 278. Ванильные пряники.

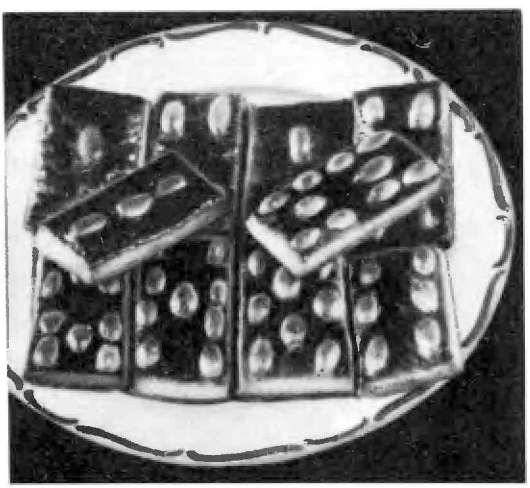


Рис. 279. Лимонные пряники.

Рис. 280. Пряники Спортивные.

Муку с содой и корицей перемешать, просеять через сито. Сахар, воду и мед нагреть до растворения сахара и охладить до комнатной температуры; затем добавить маргарин, все продукты смешать и замесить тесто. Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 6—8 мм и выемками сделать разные мелкие фигурки. Положить их на сухой противень и выпекать 8—10 мин при температуре 210—220° С.

597. Пряничные полоски с вареньем

Для пряничных полосок общей массой около 1200 г: тесто (по рецепту 571) из 3 стаканов муки * около 1 стакана варенья густого * 1 яйцо для смазки.

Приготовленное тесто раскатать в пласт толщиной 4—5 мм, разрезать его на полоски шириной 6—7 см. Половину полосок положить на слегка смазанный жиром противень на расстоянии 1,5—2 см одну от другой; затем смазать их яйцом и положить посредине вдоль полоски густое варенье, сверху наложить другую полоску и прижать ее по краям к нижней полоске. Поверхность полоски смазать яйцом.

После выпечки в течение 10—12 мин при температуре 200—210° С и охлаждения разрезать полоску на пряники любой величины.

598. Сырцовые пряники ванильные и мятные

Для 700—800 г пряников: 3 стакана муки высшего сорта * 5 г ванильного сахара или 3—5 капель мятной эссенции * ½ чайной ложки соды питьевой * $1\frac{1}{4}$ стакана сахарного песку * ½ стакана воды * 1 яйцо.

Муку перемешать с содой и просеять. Сахар с водой довести до кипения и уварить до пробы на толстую нитку (см. стр. 33). Охладить сироп до комнатной температуры, добанить к нему ванильный сахар (или эссенцию), яйцо и муку с содой и перемешивать в течение 3—4 мин до получения однородного теста. Тесто сформовать в мелкие шарики (величиной с фасоль), положить на слегка смазанный маслом противень и выпекать 5—7 мин при температуре 180—200° С.

Можно также сделать из теста более крупные шарики (величиной со сливу), положить их на противень (рис. 277) и нажимом вилки крест-накрест или дном солонки либо стакана нанести на поверхность теста рисунок.

Тесто можно раскатать в пласт толщиной 1 см, отделать поверхность пласта вафельной скалкой, а затем круглой выемкой вырубить пряники (рис. 278).

Выпекать пряники в течение 6—8 мин при температуре 190—210° С. Готовые ванильные пряники должны иметь белую окраску.

599. Сырцовые пряники лимонные

Для 800 г пряников: 3 стакана муки высшего сорта * $1\frac{1}{4}$ стакана сахарного песку * ½ чайной ложки питьевой соды * 1 лимон * $\frac{1}{4}$ стакана воды * 1 яйцо.

Вымыть лимон и растереть на терке, удалив семена. Сахар с водой уварить до пробы на толстую нитку (см. стр. 33). Полученный сироп охладить до комнатной температуры, перемешать с яйцом и лимонным пюре. В последнюю очередь добавить муку, перемешанную с содой, и быстро замесить тесто, чтобы оно не сделалось плотным.

Разделать пряники так же, как ванильные, или сформовать овальные фигурки наподобие лимона (рис. 279), затем палочкой или вилкой нанести рисунок.

600. Спортивные пряники с миндалем

Для 700—800 г прявиков: 2 стакана муки * 50 г масла * $1\frac{1}{2}$ стакана сахарного песку * 2 ст. ложки меда * 1 яйцо * 2 ст. ложки молока * ½ лимона * ½ чайной ложки соды * ½ чайной ложки корицы * ½ мускатного ореха * 4 шт. гвоздики * 1 яйцо для смазки * ½ стакана миндаля для украшения.

Нагреть мед с сахаром. Когда сахар растворится, прибанить масло, молоко, растертые корицу, мускатный орех и гвоздику, лимонную цедру и лимонный сок.

Размешать массу, охладить до комнатной температуры, добавить яйцо и муку с содой, тщательно размешать, раскатать в пласт толщиной 5—7 мм, разрезать на прямоугольники, положить на противень, смазать яйцом и разложить на поверхности теста очищенный миндаль. Выпеченные пряники изображены на рис. 280.

Оглавление

ПРЕДИСЛОВИЕ К ЧЕТВЕРТОМУ ИЗДАНИЮ

КУХОННЫЙ ИНВЕНТАРЬ

Кастрюли 7
Взбивалки 7
Скалки и кухонные доски 7
Резцы и выемки для теста 8
Противни и листы 8
Печка «чудо» 8
Формы для выпечки теста 11
Формы для тортов 11
Отсадочные (кондитерские) мешки и трубочки 11
Кондитерские гребенки 12
Мясорубки, терки, ступки 12
Сита, дуршлаги, цедилки, марля 12

ПРОДУКТЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Мука 13
Крахмал 14
Сахаристые продукты 14
Жиры 14
Молочные продукты 15
Яичные продукты 16
Орехи 17
Вкусовые и ароматические вещества 17
Разрыхлители теста 19
Желирующие вещества 19
Пищевые красители 20
Масса некоторых продуктов в определенных объемах 21

КРЕМЫ

ОСНОВНЫЕ МАСЛЯНЫЕ КРЕМЫ 22
1. Масляный основной крем на сгущенном молоке 22
2. Масляный основной крем на сахарном сиропе 23
3. Масляный основной крем на сахарной пудре 23
4. Масляный основной крем на молоке и яйцах (шарлотт) 23
5. Масляный основной крем на яйцах (гляссе) 23

АРОМАТИЗИРОВАННЫЕ МАСЛЯНЫЕ КРЕМЫ 24
6. Крем масляный абрикосовый 24
7. Крем масляный ананасный 24
8. Крем масляный апельсиновый 24
9. Крем масляный бенедиктиновый 24
10. Крем масляный ванильный 24
11. Крем масляный вишневый 24
12. Крем масляный земляничный 24
13. Крем масляный клубничный 24
14. Крем масляный коньячный 24
15. Крем масляный кофейный 24
16. Крем масляный лимонный 24
17. Крем масляный малиновый 25
18. Крем масляный мандариновый 25
19. Крем масляный медовый 25
20. Крем масляный миндальный 25
21. Крем масляный ореховый 25
22. Крем масляный пралиновый 25
23. Крем масляный розовый 25
24. Крем масляный ромовый 25
25. Крем масляный фисташковый 25
26. Крем масляный чайный 25
27. Крем масляный черносмородиновый 26
28. Крем масляный шартрезный 26
29. Крем масляный шоколадный 26
30 Крем масляный яблочный 26

БЕЛКОВЫЕ КРЕМЫ 26
31. Крем белковый сырой (основной) 26
32. Крем белковый заварной (основной) 26
33. Крем белково-фруктовый (зефир) 27
34. Крем белковый из антоновских яблок 27

ОСНОВНЫЕ ЗАВАРНЫЕ КРЕМЫ 27
35. Крем заварной на яйцах (основной) 27
36. Крем заварной с мукой (основной) 28
37. Крем заварной воздушный (основной) 28

АРОМАТИЗИРОВАННЫЕ ЗАВАРНЫЕ КРЕМЫ 28
38. Крем заварной абрикосовый 28
39. Крем заварной ананасный 28
40. Крем заварной апельсиновый 28
41. Крем заварной ванильный 28
42. Крем заварной лимонный 28
43. Крем заварной мандариновый 28
44. Крем заварной медовый 29
45. Крем заварной миндальный (ореховый) 29
46. Крем заварной шоколадный 29
47. Крем заварной яблочный 29

ОСНОВНЫЕ СЛИВОЧНЫЕ КРЕМЫ 29
48. Крем сливочный без желатина (основной) 29
49. Крем сливочный с желатином (основной) 30
50. Крем сливочно-яичный с желатином (основной) 30

АРОМАТИЗИРОВАННЫЕ СЛИВОЧНЫЕ КРЕМЫ 30
51. Крем сливочный абрикосовый 30
52. Крем сливочный ананасный 30

53. Крем сливочный апельсиновый 30
54. Крем сливочный ванильный 30
55. Крем сливочный вишневый 30
56. Крем сливочный земляничный, клубничный, малиновый 31
57. Крем сливочный коньячный 31
58. Крем сливочный кофейный 31
59. Крем сливочный лимонный 31
60. Крем сливочный мандариновый 31
61. Крем сливочный медовый 31
62. Крем сливочный миндальный (ореховый) 31
63. Крем сливочный пралиновый 31
64. Крем сливочный розовый или ромовый 31
65. Крем сливочный чайный 31
66. Крем сливочный шоколадный 31
67. Крем сливочный яблочный 31

СМЕТАННЫЕ И СЛИВОЧНО-СМЕТАННЫЕ КРЕМЫ 32
68. Сметанный крем без желатина 32
69. Сметанный крем с желатином (основной) 32
70. Сливочно-сметанный крем 32
71. Крем каймак 32

РАЗНЫЕ КРЕМЫ 32
72. Крем на сливочном маргарине 32
73. Крем арахисовый 32

САХАРИСТЫЕ ЗАГОТОВКИ

ВАРКА САХАРНЫХ СИРОПОВ 33
СИРОПЫ ДЛЯ ПРОМОЧКИ 34
74. Основной сироп 34
75. Абрикосовый сироп 34
76. Апельсиновый сироп 34
77. Ванильный сироп 35
78. Виноградный сироп 35
79. Лимонный сироп 35
80. Коньячный сироп 35
81. Кофейный сироп 35
82. Ромовый сироп 35
83. Яблочный сироп 35

ПОМАДЫ 35
84. Помада основная 35
85. Помада абрикосовая 36
86. Помада ананасная 36
87. Помада апельсиновая 36
88. Помада бенедиктиновая 36
89. Помада брусничная 36
90. Помада ванильная 36
91. Помада вишневая 37
92. Помада земляничная 37
93. Помада кизиловая 37
94. Помада клубничная 37
95. Помада коньячная 37
96. Помада кофейная 37
97. Помада лимонная 37
98. Помада малиновая 37
99. Помада мандариновая 37
100. Помада молочная 37
101. Помада ореховая 37
102. Помада розовая 37
103. Помада ромовая 37
104. Помада рябиновая 37
105. Помада чайная 38
106. Помада черносмородиновая 38
107. Помада шартрезная 38
108. Помада шоколадная 38
109. Помада яблочная 38

САХАРНЫЙ СИРОП ДЛЯ ГЛАЗИРОВАНИЯ 38
110. Уваренный сахарный сироп 38

ЖЕЛЕ 38
111. Желе на желатине 38
112. Желе на агаре 39

ГЛАЗУРИ 39
113. Глазурь из сахарной пудры 39
114. Глазурь шоколадная 39
115. Глазурь белковая 39

ФРУКТОВО-ЯГОДНЫЕ ЗАГОТОВКИ

СОХРАНЕНИЕ ПЛОДОВ В СВЕЖЕМ ВИДЕ 40
КОМПОТЫ 41
НАТУРАЛЬНЫЕ ФРУКТОВЫЕ СОКИ 43
ФРУКТОВОЕ ПЮРЕ 44
ПОВИДЛО 44
МАРМЕЛАД ДЛЯ ГЛАЗИРОВАНИЯ ИЗДЕЛИЙ 44
ДЖЕМ ИЗ ФРУКТОВ И ЯГОД 45
ВАРЕНЬЕ ДЛЯ УКРАШЕНИЯ ПИРОЖНЫХ И ТОРТОВ 45
ЦУКАТЫ 46

ОБРАБОТКА И ЗАГОТОВКА ОТДЕЛЬНЫХ ВИДОВ ПЛОДОВ

АБРИКОСЫ 47
116. Компот из целых абрикосов 47
117. Компот из половинок абрикосов 47
118. Повидло из абрикосов 47
119. Мармелад из абрикосов для глазирования 47
120. Джем из абрикосов 48
121. Варенье из абрикосов с косточками 48
122. Варенье из абрикосов без косточек 48

АЙВА 48
123. Компот из айвы 48
124. Джем из айвы 48

125. Варенье из айвы 49
126. Цукаты из айвы 49

АНАНАС 49
127. Джем из ананаса с яблоками 49
128. Варенье из ананаса 49

АПЕЛЬСИНЫ 49
129. Сок из апельсина 50
130. Джем из апельсина с яблоками 50
131. Цукаты из апельсинной корки 50

АРБУЗ 50
132. Цукаты из арбузной корки 50

ВИНОГРАД 50
133. Компот из винограда 50
134. Сок из винограда 50
135. Джем из винограда и яблок 51
136. Варенье из винограда 51

ВИШНЯ 51
137. Компот из вишни 51
138. Сок из вишни 51
139. Джем из вишни 51
140. Варенье из вишни с косточкой 51
141. Варенье из вишни без косточки 51
142. Цукат из вишни 52

ГРУШИ 52
143. Компот из груш 52
144. Джем из груш и яблок 52
145. Варенье из груш 52
146. Цукаты из груш 52

ДЫНЯ 52
147. Цукаты из дыни 52

ЕЖЕВИКА 53
148. Джем из ежевики 53

ЗЕМЛЯНИКА 53
149. Компот из земляники 53
150. Сок из земляники 53
151. Джем из земляники 53
152. Варенье из земляники 53

КИЗИЛ 53
153. Повидло из кизила 53
154. Варенье из кизила 53

КЛУБНИКА 53
КЛЮКВА 54
155. Сок из клюквы 54
156. Джем из клюквы 54

КРАСНАЯ И БЕЛАЯ СМОРОДИНА 54
157. Сок из красной смородины 54
158. Джем из красной и белой смородины 54

КРЫЖОВНИК 54
159. Компот из крыжовника 54
160. Сок из крыжовника 54
161. Джем из крыжовника 54
162. Варенье из крыжовника 54

ЛИМОНЫ 55
163. Цукаты из лимонной корки 55

МАЛИНА 55
164. Компот из малины 55
165. Сок из малины 56
166. Джем из малины 56
167. Варенье из малины 56

МАНДАРИНЫ 56
168. Компот из мандаринов 56
169. Сок из мандаринов 56
170. Варенье из мандаринов 56

ПЕРСИКИ 56

РЕВЕНЬ 56
171. Компот из ревеня 56
172. Джем из ревеня 56

РЯБИНА 57
173. Джем из рябины 57
174. Варенье из рябины 57

СЛИВЫ 57
175. Компот из слив 57
176. Сок из слив 57
177. Джем из слив 57
178. Варенье из слив с косточками 57
179. Варенье из слив без косточек 57
180. Цукаты из слив 57

ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА 57
181. Черная смородина, заготовленная в свежем виде 58
182. Сок из черной смородины 58
183. Джем из черной смородины (горячий способ) 58
184. Джем из черной смородины (холодный способ) 58
185. Варенье из черной смородины 58

ЯБЛОКИ 58
186. Компот из яблок 58
187. Сок из яблок 59
188. Повидло из яблок 59
189. Джем из яблок 59
190. Джем из яблок без воды 59
191. Варенье из яблок 59
192. Цукаты из яблок 59
193. Варенье из райских яблок 59

НАЧИНКИ

194. Соус для начинки 60
195. Начинка из мяса 60

196. Начинка из дичи или домашней птицы 61
197. Начинка из дичи или домашней птицы с яйцом и рисом 61
198. Начинка из ливера 61
199. Начинка из мозгов 61
200. Начинка из свинины 61
201. Рыбная начинка 61
202. Начинка из вязиги 62
203. Начинка из раков 62
204. Начинка из риса 62
205. Начинка из гречневой каши 62
206. Начинка из гречневой каши с печенкой 62
207. Начинка из гречневой каши со шпиком и яйцами 63
208. Начинка из пшена и изюма 63
209. Начинка из свежей капусты 63
210. Начинка из квашеной капусты 63
211. Начинка из моркови 63
212. Начинка из моркови со сметаной 63
213. Начинка из лука репчатого 63
214. Начинка из лука зеленого 63
215. Начинка из грибов 64
216. Начинка из грибов со сметаной 64
217. Начинка из саго 64
218. Начинка из творога 64
219. Начинка из сырковой массы 64
220. Начинка из молока и яиц 64
221. Начинка из кураги 66
222. Начинка из яблок 66
223. Начинка из мака 66
224. Начинка из мака с медом 66
225. Начинка из миндаля 66
226. Начинка из ревеня 66

УКРАШЕНИЕ ИЗДЕЛИЙ

227. Украшения из крема 67
228. Белковая рисовальная масса 69
229. Фруктовая рисовальная масса 71
230. Мучная рисовальная масса 71
231. Украшения из желе 72
232. Украшения из шоколада 72
233. Украшения из марципана 73
234. Украшения из карамели 74
235. Посыпка для торта 75
236. Штрейзель 75

ИЗДЕЛИЯ ИЗ ОБЫКНОВЕННОГО БЕЗОПАРНОГО ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА

237. Приготовление обыкновенного безопарного дрожжевого теста 76
238. Булочки с заварным кремом 79
239. Булочки с корицей 80
240. Булочки с масляным или сливочным кремом 80
241. Булочки с фруктовой начинкой 80
242. Булочки с чернушкой (литовская) 80
243. Булочки с чесноком 82
244. Батончики домашние 82
245. Батон с творогом 82
246. Батончики с фруктовым фаршем 83
247. Ватрушки 83
248. Ватрушки с картофелем (по-татарски) 84
249. Ватрушки с сыром (по-аджарски) 84
250. Домашние сайки 84
251. Пончики без начинки 84
252. Пончики со сладкой начинкой 86
253. Треугольнички с маком 86
254. Пирожки печеные с несладкими начинками 86
255. Пирожки печеные с фруктовой начинкой 86
256. Пирожки жареные с несладкими начинками 87
257. Пирожки жареные с фруктовой начинкой 87
258. Пирожки жареные с мясом (беляши) 87
259. Пирожки с зеленью (по-узбекски) 88
260. Пирожки с мясом и гречневой кашей (по-татарски) 88
261. Расстегаи 89
262. Пирог вишневый 89
263. Пирог двухслойный с яблоками и малиной 90
264. Пирог закрытый с фруктовой начинкой 90
265. Пирог медовый 90
266. Пирог открытый с фруктовой начинкой и сливами 91
267. Пирог открытый со свежими или консервированными ягодами или фруктами 91
268. Пирог открытый с корицей 91
269. Пирог полуоткрытый с фруктовой начинкой 91
270. Пирог с брусникой и яблоками 92
271. Пирог с заварным кремом 92
272. Пирог с заварным кремом и вареньем 92
273. Пирог с маслом и сахаром 93
274. Пирог с миндальной начинкой 93
275. Пирог с орехами 93
276. Пирог с ревенем 94
277. Пирог с соленым фаршем 94
278. Пирог с творогом 94
279. Пирог с черемухой (сибирский) 94
280. Пирог с черникой 94
281. Пирог с щавелем 94
282. Пирог с яблоками и штрейзелем 96
283. Пирог, выпекаемый в печке «чудо» 96
284. Пирог фигурный с вареньем 96
285. Пирог со штрейзелем 97
286. Пахлава сдобная 97
287. Рыбники (по-карельски) 99
288. Кулебяка 99
289. Ячменный рагоулис (по-литовски) 99

ИЗДЕЛИЯ ИЗ СДОБНОГО ДРОЖЖЕВОГО ОПАРНОГО ТЕСТА

290. Приготовление дрожжевого теста опарным способом 100

291. Плюшки 100
292. Плюшки с маком 101
293. Венок-плюшка 101
294. Изюмные спиралики глазированные 101
295. Рулет с изюмом 101
296. Рулет с корицей 101
297. Рулет с маком 103
298. Рулет с орехами 103
299. Детские фигурные изделия 103
300. Печенье Крамболь 104
301. Назук с шафраном (по-армянски) 104
302. Плетенки Пилита (по-таджикски) 105
303. Сухарики 105
304. Сдобный крендель 105
305. Изюмные штоли 107
306. Куличи крупные в формах 107
307. Пирог Колобок с грибами 108
308. Пирог с маком 108
309. Сдобные лепешки без начинки 109
310. Ромовая баба 109
311. Баба с фруктами (саварен) 112
312. Домашняя сдобная хала 112
313. Напкухен 113
314. Лимонный торт 113

ИЗДЕЛИЯ ИЗ СЛОЕНОГО ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА

315. Приготовление слоеного дрожжевого теста 114
316. Завитушки слоеные 115
317. Слоеные булочки 115
318. Слоеные рожки 115
319. Слоеные гребешки 118
320. Слоеные пирожки 118
321. Плетенка и венок из слоеного дрожжевого теста 118
322. Лепешки со шкварками (по-сербски) 118

ИЗДЕЛИЯ ИЗ ПРЕСНОГО СЛОЕНОГО ТЕСТА

323. Приготовление пресного слоеного теста (пресной слойки) 119
324. Слоеное печенье 122
325. Печенье слоеное Веревочка 123
326. Печенье слоеное с тмином, сыром и солью 123
327. Пирожки из пресной слойки 123
328. Слоеные пирожки с яблоками 124
329. Слоеные пирожки с творогом 124
330. Сосиски в слойке 125
331. Слойка с колбасой 125
332. Сардельки в слойке 125
333. Слойка с яйцом 125
334. Слойка с ветчиной 126
335. Биточки в слойке 126
336. Рыба в слойке 126
337. Пирожное Пальмира 127
338. Пирожные слоеные Брусочки 127
339. Пирожные слоеные Елочки 127
340. Пирожные слоеные Рогалики 127
341. Пирожные слоеные Трубочки с кремом 127
342. Пирожные слоеные Яблочные ватрушки 128
343. Пирожные слоеные Языки 130
344. Волованы 130
345. Кулебяка из пресной слойки 130
346. Слоеная кулебяка с сочной начинкой 131
347. Слоеная кулебяка с четырехслойным фаршем 131
348. Слоеные паштеты 131

ИЗДЕЛИЯ ИЗ СКОРОСПЕЛОГО СЛОЕНОГО ТЕСТА

349. Приготовление скороспелого слоеного теста 132
350. Пирожное Наполеон 132
351. Пирожное Наполеон (по-латвийски) 133
352. Пирожные слоеные Полоски со сливочным или сметанным кремом 133
353. Пирожные слоеные Полоски с белковым кремом 134
354. Пирожные слоеные Полоски с фруктами 134
355. Пирожные яблочные 134
356. Пирожные Яблоки в слойке 136
357. Слоеные пирожки Розанчики 136
358. Слоеный пирог со свежими яблоками 137
359. Слоеный пирог с яблоками и изюмом 137
360. Слоеный пирог с несладкой начинкой 137
361. Слоеный торт с заварным кремом 138
362. Двухъярусный слоеный торт с масляным кремом и фруктами 139
363. Слоеный торт с белковым кремом 139
364. Слоеный помадно-фруктовый торт 139

ИЗДЕЛИЯ ИЗ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА

365. Приготовление песочного теста 140
366. Пирожные песочные Полоски с масляным кремом 141
367. Пирожные песочные Полоски с помадой 141
368. Пирожные песочные Полоски с заварным кремом 141
369. Пирожные песочные Полоски со сливочным кремом 141
370. Пирожные песочные Полоски с белковым кремом 142
371. Пирожные песочные Фруктовые полоски 142
372. Пирожные Плетенки с фруктовой начинкой 142
373. Пирожные песочные Кольца с миндалем 143
374. Пирожные Полумесяцы с масляным кремом 143
375. Пирожные песочные с маком 144

376. Пирожные песочные с хлебными крошками 144
377. Пирожные песочные Корзиночки с масляным кремом и фруктами 144
378. Пирожные песочные Фруктовые корзиночки 146
379. Пирожные песочные Корзиночки со сливочным или сметанным кремом 146
380. Пирожные песочные Корзиночки с белковым кремом 146
381. Лепешки песочные с повидлом и миндалем 147
382. Пирог песочный с белковым кремом 147
383. Пирог песочный со свежими сливами 147
384. Пирог песочный с фруктами и ягодами 147
385. Пирог песочно-творожный 147
386. Пирог песочно-штрейзельный 147
387. Песочные мазурки с помадой 148
388. Песочные сезонные тортики 148
389. Торт песочный с масляным кремом 148
390. Торт песочный с масляным кремом и фруктами 149
391. Торт песочный со сливочным или сметанным кремом 149
392. Торт песочный с помадой 149
393. Торт песочный с белковым кремом 152
394. Торт песочный фруктовый 152

ИЗДЕЛИЯ ИЗ АРОМАТИЗИРОВАННОГО ПЕСОЧНОГО ТЕСТА

395. Приготовление ароматизированного песочного теста 153
396. Печенье песочное Анютины глазки 154
397. Печенье песочное Листики 154
398. Печенье песочное Оригинальное 154
399. Печенье песочное Крендельки и Завитушки 155
400. Печенье песочное Недотрога 155
401. Печенье песочное Подсолнух 155
402. Печенье песочное Рожки 156
403. Печенье песочное с волнистой поверхностью 156
404. Печенье песочное со штрейзелем 156
405. Печенье песочное с помадой 156
406. Печенье песочное с рифленой поверхностью 158
407. Печенье песочное с сеткой 158
408. Печенье песочное Фигурные полоски 158
409. Печенье песочное Хлебцы 158
410. Печенье песочное шоколадно-ванильное 158
411. Булочки песочные с орехами 159
412. Печенье Альберта 159
413. Печенье Звездочка 162
414. Печенье Курабье бакинское 162
415. Печенье по-молдавски 162
416. Печенье Суворовское 162
417. Печенье песочное Террасики 162

ИЗДЕЛИЯ ИЗ СЛАДКОГО ТЕСТА НА СОДЕ И СМЕТАНЕ

418. Приготовление сладкого теста на соде и сметане 163
419. Печенье Глаголики шоколадные 163
420. Печенье Нан бухарский 164
421. Печенье Косички 164
422. Печенье Крендельки с корицей (по-еврейски) 164
423. Печенье Санза (по-киргизски) 164
424. Печенье с крахмалом и сметаной 164
425. Печенье с творогом 165
426. Коржики с изюмом 165
427. Коржики миндальные 165
428. Коржики сахарные 165
429. Коржики с маком 167
430. Ватрушки со сметанным кремом 167
431. Беймел хале (по-еврейски) 167
432. Пирог лимонный 167
433. Рулет с грецкими орехами и медом 168
434. Сочни с творогом 168
435. Цукатники 168
436. Трубочки с миндалем или орехами 168

ИЗДЕЛИЯ ИЗ НЕСЛАДКОГО ПИРОЖКОВОГО ТЕСТА НА СОДЕ

437. Приготовление несладкого пирожкового теста на соде 169
438. Печенье Восьмерки с сыром 169
439. Печенье Соленые палочки для пива 169
440. Пирожки или пироги из пресного теста на соде 169
441. Пирожки Самса (по-казахски) 170
442. Пирожки Самса (по-киргизски) 170
443. Пирожки с конопляной и картофельной начинкой (по-татарски) 172
444. Пирожки со сморчками (по-узбекски) 172
445. Хачапури с картофельной и сырной начинкой (по-грузински) 172
446. Пирог Баница с луком-пореем (по-болгарски) 173
447. Пирог Гведзели с сыром и яйцом (по-грузински) 173
448. Пирог с брынзой и картофелем (по-молдавски) 173
449. Пирог Беляши (по-татарски) 173
450. Пирог с мясом и чесноком (по-азербайджански) 173

ИЗДЕЛИЯ ИЗ ЛАПШОВОГО ТЕСТА

451. Приготовление лапшового теста 174
452. Печенье Ванильная стружка 174
453. Печенье Восточная стружка 174
454. Пирог Катлама с маком (по-татарски) 175
455. Пирожки Крымские чебуреки 175
456. Пирожки с зеленым луком (по-туркменски) 175
457. Пирожные Сахарные трубочки 175

458. Струдель с яблоками 176
459. Струдель с вишнями 177
460. Струдель с творогом 177
461. Торт блинчатый 177
462. Хворост 177
463. Хворост из пресного теста 177

ИЗДЕЛИЯ ИЗ БИСКВИТНОГО ТЕСТА С ПОДОГРЕВОМ

464. Приготовление бисквитного теста с подогревом 178
465. Бисквит с орехами 179
466. Бисквит с какао порошком 180
467. Бисквит лимонный (апельсиновый) 180
468. Бисквит на сметане 180
469. Бисквит с маслом 180
470. Печенье анисовое 180
471. Печенье Ливадия 181
472. Печенье Сухарики 181
473. Пирожные бисквитные апельсиновые 181
474. Пирожные бисквитно-глазированные 181
475. Пирожные Картошка 181
476. Пирожные бисквитно-кофейные 181
477. Пирожные бисквитно-кремовые 182
478. Пирожные бисквитные ореховые сухие 182
479. Пирожные бисквитные с белковым кремом 182
480. Пирожные бисквитно-фруктовые 183
481. Пирожные бисквитно-шоколадные 183
482. Пирожные бисквитные ягодные 183
483. Бабка ванильная 183
484. Бабка шоколадная 183
485. Бисквит с корицей 183
486. Пирог с курагой 185
487. Пирог на желтках 185
488. Пирог бисквитный с изюмом и орехами 185
489. Пирог ржаной 185
490. Торт бисквитный с масляным кремом и фруктами 185
491. Торт бисквитно-кремовый Ананас 188
492. Торт бисквитный с кремом и фруктами 188
493. Торт ореховый бисквитно-кремовый 188
494. Торт бисквитно-кремовый с грибками 188
495. Торт бисквитно-кремовый с вареньем и орехами 189
496. Торт бисквитный с апельсином, кремом и вареньем 189
497. Торт бисквитно-фруктовый 190
498. Торт бисквитный клюквенный 190
499. Торт бисквитно-кремовый юбилейный 190
500. Торт бисквитный сухой 191
501. Торт бисквитный лимонный 191
502. Торт бисквитный ореховый, глазированный помадой 192
503. Торт бисквитно-кремовый арахисовый 192
504. Торт из хлебных крошек 192
505. Торт из ржаных сухарей 192

ИЗДЕЛИЯ ИЗ БИСКВИТНОГО ТЕСТА БЕЗ ПОДОГРЕВА

506. Приготовление бисквитного теста без подогрева 193
507. Рулет бисквитно-фруктовый 193
508. Рулет бисквитный фруктово-кремовый 194
509. Рулет бисквитно-кремовый 194
510. Рулет шоколадный 194
511. Бисквит воздушный 194
512. Пирожные глазированные Буше 194
513. Пирожные Буше с зефиром 196
514. Торт с ананасом 196
515. Торт Белградский 196
516. Торт ореховый со взбитыми сливками 196
517. Торт Добуш (по-венгерски) 196
518. Торт бисквитно-миндальный сухой 197
519. Бисквитное пирожное с вареньем 197

ИЗДЕЛИЯ ИЗ МАСЛЯНОГО БИСКВИТА

520. Приготовление масляного бисквита 198
521. Печенье Московские хлебцы 199
522. Печенье цукатное 199
523. Пирожные с кремом и вареньем 199
524. Пирог ванильный 200
525. Пирог Кроянка 200
526. Пирог картофельный 200
527. Кекс Алтдейтч 200
528. Кекс лимонный 200
529. Кекс миндальный 200
530. Кекс Столичный 202
531. Кекс шафранный 202
532. Кекс Шпигованный заяц 203
533. Торт с вареньем 203
534. Торт фруктовый глазированный 203
535. Торт Пражский 203

ИЗДЕЛИЯ ИЗ ЗАВАРНОГО ТЕСТА

536. Приготовление заварного теста 204
537. Пирожные Эклер 205
538. Заварные кольца, глаголики и другие изделия 206
539. Заварные пирожные Шу 206
540. Пирожные Гнездо аиста 206
541. Заварные кольца на песочной лепешке 207
542. Заварные жареные мелкие изделия 207

543. Заварные мелкие изделия (профитроль) 209
544. Печенье заварное с сыром 209
545. Торт из заварного теста 209

ИЗДЕЛИЯ ИЗ БЕЛКОВОГО ТЕСТА

546. Пирожные Меренги 210
547. Пирожное Безе 210
548. Печенье Лакомка 210
549. Печенье Воздушные конфеты 211
550. Печенье воздушное 211
551. Печенье белковое Орешки дидулц 213
552. Пирог с миндальной крупкой (дерби) 213
553. Торт белковый с вареньем 214
554. Торт Безе со сливочным кремом 214
555. Торт Арктика 214

ИЗДЕЛИЯ ИЗ МИНДАЛЬНОГО ТЕСТА

556. Круглое миндальное печенье-пирожное 215
557. Миндальное печенье фигурное 215
558. Пирожные Краковские 215
559. Пирожные Идеал 216
560. Торт Идеал 216

ИЗДЕЛИЯ ИЗ КУКУРУЗНОГО И ОВСЯНОГО ТЕСТА

561. Печенье Кукурузные ракушки и Маргаритки 217
562. Печенье Кукурузный бисквит с орехами 217
563. Печенье из кукурузных или пшеничных хлопьев 217
564. Печенье из овсяных хлопьев 218
565. Печенье из овсяных хлопьев с медом 218
566. Булочки пшенично-кукурузные 219
567. Пирог кукурузный на простокваше 219
568. Пирог кукурузный заварной 219
569. Кукурузный кекс 219
570. Коржики из кукурузных хлопьев 219

ПРЯНИЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

571. Приготовление пряничного теста 220
572. Коврижка без начинки, смазанная яйцом 222
573. Коврижка глазированная 222
574. Коврижка лимонная 222
575. Коврижка миндальная 222
576. Коврижка Мостовая без начинки 223
577. Коврижка Мостовая с повидлом или джемом 223
578. Пряники Батоны 224
579. Пряники глазированные Лимонные брусочки 224
580. Пряники глазированные Русские 224
581. Пряники изюмные глазированные 224
582. Пряники Косые батоны с арахисом 224
583. Пряники на дрожжах глазированные 225
584. Пряники Орешки 225
585. Пряники с жженым сахаром 225
586. Пряники с начинкой, глазированные уваренным сахарным сиропом 225
587. Пряники с начинкой, глазированные помадой 226
588. Пряники со сметаной 226
589. Пряники с шоколадной помадой 226
590. Пряники Тульские и Вяземские 226
591. Пряники фигурные с белковой рисовальной массой 228
592. Пряники фигурные с миндалем 228
593. Пряники Хонигкухен 228
594. Пряники цукатные 229
595. Пряники шоколадные 229
596. Пряничная мелочь 229
597. Пряничные полоски с вареньем 231
598. Сырцовые пряники ванильные и мятные 231
599. Сырцовые пряники лимонные 231
600. Спортивные пряники с миндалем 231

Массово-бытовая

Кенгис Роберт Петрович

ДОМАШНЕЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТОРТОВ, ПИРОЖНЫХ, ПЕЧЕНЬЯ, ПРЯНИКОВ, ПИРОГОВ

Зав. редакцией *Т. С. Микаэльян*
Художник *М. И. Гозенпут*
Фотографии *С. А. Седлера*
Художественный редактор *В. А. Чуракова*
Технический редактор *Е. В. Соломович*
Корректор *О. И. Галанова*

ИБ № 7869

Сдано в набор 25.01.79. Подписано в печать 10.11.85. Формат $70\times90^{1}/_{16}$. Бумага офсетная № 1. Гарнитура Таймс. Печать офсетная. Усл. п. л. 17,55. Усл. кр.-отт. 63,77. Уч.-изд. л. 22,27. Тираж 150 000 экз. Заказ 2252. Цена 15 руб.

Ордена Трудового Красного Знамени ВО «Агропромиздат», 107807, ГСП-6, Москва, Б-78, ул. Садовая-Спасская, 18

Диапозитивы изготовлены в Ярославском полиграфическом комбинате. 150014, Ярославль, ул. Свободы, 97.

Отпечатано в ордена Трудового Красного Знамени Тверском полиграфическом комбинате. 170024, г. Тверь, пр. Ленина, 5.

15 руб.